



Hozzávalók:

1,5 dl tej, 10 dkg (kb. 5 evőkanál) kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 dkg élesztő, 50 dkg finomliszt (a fele rétesliszt vagy Graham-liszt is lehet), 10 dkg vékony lapocskákra vágott hámozott mandula (készen így kapható), 5-6 dkg mazsola, 2 tojás

a tetejére: 6 dkg vaj vagy sütőmargarin, 6 evőkanál (kb. 10 dkg) méz, 2 evőkanál kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 10 dkg vékony csíkokra vágott hámozott mandula (készen így kapható)

a töltéshez: 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5 evőkanál kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 1 kiskanál őrölt fahéj

a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

1. A tejet a cukorral és a vajjal addig melegítjük, míg az utóbbiak föl nem olvadnak benne. Ha már csak langyos, az élesztőt belemorzsoljuk.
2. A lisztet - miután 1 evőkanálnyit kivettünk belőle - tálba szitáljuk, a mandulalapocskákkal, a mazsolával, a tojásokkal meg az élesztős keverékkel 2-3 perc alatt összegyúrjuk. Akkor jó, ha elválik az edény falától.
3. Letakarva, meleg helyen kb. 20 percig kelesztjük. Ezalatt a tetejére való vaját, mézet, cukrot és a csíkokra vágott mandulát serpenyőbe rakjuk, 3-4 perc alatt világosbarnára pirítjuk. Vigyázzunk, nehogy túl-karamellizáljuk, hiszen még sülni fog a tésztával. Ezután egy 25-26 centi átmérőjű kivajazott, belisztezett tortaformába rakjuk, egyenletesen elsimítjuk.
4. A tésztát enyhén lisztezett (a tészta gyúrásánál félretett) gyúrolapon kb. 20 x 40 centisre lapítjuk, 3 deka olvasztott vajjal megkenjük. A cukrot a fahéjjal összekeverjük, a tésztára szórjuk, és fölhengergetjük, ahogyan a bejglit szokás, majd 10-12 darabra vágjuk.
5. Két tenyerünk közt egyenként kissé kerekébbre formáljuk, a mézes mandulára rakjuk. Letakarva további 30 percen át kelesztjük.
6. Végül előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 30 percig sütjük. A sütőből kivéve még forrón rácsra borítjuk, különben menthetetlenül beleragad az forma aljába, és így hagyjuk kihűlni.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 2 napig, hűtőszekrényben 4 napig eláll.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 45 perc

Egy szelet: 524 kcal • fehérje: 11,2 gramm • zsír: 24,0 gramm • szénhidrát: 65,6 gramm •  
rost: 1,9 gramm • koleszterin: 85 milligramm