



Hozzávalók:

a tésztához: 1,25 dl tej, 4 evőkanál kristálycukor, 2,5 dkg (fél csomag) élesztő, 37,5 dkg finomliszt, csipet só, 1 tojás, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez: 15 dkg nyers marcipánmassza, 15 dkg mandulabél, 10 dkg barna cukor, 4 evőkanál sárgabarackdzsem

a nyújtáshoz: finomliszt

a lekenéshez: 1 tojássárgája

a tepszi kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

1. A tejet meglangyosítuk, 1 evőkanál cukrot elkeverünk benne, majd az élesztőt belemorzsoljuk. Letakarva, meleg helyen kb. 15 perc alatt felfuttatjuk. A lisztet egy nagy tálba szitáljuk, csipetnyit sózzuk, majd a tojással, a maradék cukorral, az fölolvasztott de nem forró margarinnal és a tejes élesztővel sima, hólyagos, az edény falától elváló tésztát dagasztunk belőle. Letakarjuk és meleg helyen kb. 45 perc alatt a duplájára kelesztjük.

2. Amíg a tészta kel, elkészítjük a töltelékét. Ehhez a mandulát a marcipánnal együtt húsdarálón ledaráljuk. A végét 1-2 keksszel nyomjuk ki belőle, hogy semmi ne maradjon a darálóban. Ezután a barna cukorral és 2 evőkanál dzsemmel összekeverjük.

3. A megkelt tésztát finoman átgyúrjuk, majd meglisztezett gyúrólapon kb. 40×50 centis

téglalappá nyújtjuk. A marcipánmasszát egyenletesen elkengetjük rajta, majd ügyesen felcsavarjuk, akár a bejglit szokás. Ezután ujjnyi távolságban a tésztát mélyen bevágjuk, nagyjából úgy, mintha fel akarnánk szeletelni, csak nem vágjuk végig.

4. Óvatosan margarinnal kikent tepsire emeljük, koszorú formájúra hajlítjuk, a tészták találkozásánál tojássárgájával lekenjük, így rögzítjük. A szeleteket kicsit elfektetjük, azaz egymásra döntjük úgy, hogy félig takarják egymást. A maradék 2 evőkanálnyi dzsemmel lekenjük. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 30 percen át sütjük, hűlni hagyjuk.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 3 napig, hűtőszekrényben 4 napig eláll

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 239 kcal