



Hozzávalók

a tésztához: 50 dkg finomliszt (a fele rétesliszt vagy Graham-liszt is lehet), 2,5 dkg élesztő, 4 evőkanál kristálycukor (barna cukor is lehet), 1 mokkáskanál só, fél citrom reszelt héja, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojás, kb. 2 dl langyos tej

a töltelékhez: 12 dkg mazsola, 0,5 dl rum, 20 dkg őrölt mák, 5-6 evőkanál kristálycukor, 1,25 dl főzőtejszín

a nyújtáshoz: finomliszt

a lekenéshez: 2-3 evőkanál tej, 1 tojás

a tetejére: 5 dkg mandula, 5 dkg világos színű mazsola, 2 kiskanál instant kávé, 5 evőkanál porcukor, 2-3 evőkanál víz

1. A lisztet tálba szitáljuk, közepét kimélyítjük. Ide morzsoljuk az élesztőt, amire rászórjuk a cukrot, a sót és a citromhéjat. Az olvasztott - de nem forró - vaját vagy margarint rálocsoljuk, a kissé felvert tojást ráöntjük, majd 5-6 perc alatt jól bedagasztjuk, közben apránként a tejet is hozzáadjuk. Akkor jó, ha a tálból elválik, cipóvá összeállt. Letakarva, langyos helyen kb. 40 perc alatt a duplájára kelesztjük. Ez elég idő arra, hogy közben összedobjuk a tölteléket.

2. Ehhez a mazsolát a rummal meglocsoljuk. A mákot a cukorral édesítjük, a tejszínnel, a rumos mazsolával összedolgozzuk.

3. A megkelt tésztát lisztezett gyúrólapon kb. 50×30 centis lappá nyújtjuk. A mákos, mazsolás krémet vizes késsel egyenletesen rákenjük úgy, hogy körben ujnyi csík szabadon

maradjon.

5. Ezt a részt a tejjel felvert tojással megkenjük, majd a töltelékre hajtjuk. Ezután felhengergetjük, ahogyan a piskótatekergetés szokás. Sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük, és koszorú formájúra hajlítjuk. Ahol a tészta összeér, jól egymáshoz nyomkodjuk.

6. Körben 4-5 helyen éles kiskéssel bevágjuk, a tejes tojással lekenjük. 10-15 percig pihentetjük, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 percig sütjük.

7. Közben a tetejére való mandulát és mazsolát durvára vágjuk. Az instant kávé a cukorral és a vízzel simára keverjük, a sütőből kivett forró kalácsra kenjük, majd a mandulát és a mazsolát rászórjuk.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 579 kcal