



Hozzávalók:

2,5 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 3 evőkanál kristálycukor, 75 dkg finomliszt, csipet só, 3 evőkanál olaj, 1 tojássárgája, 1,5 dl langyos víz

a nyújtáshoz:

finomliszt

a töltelékhez:

25 dkg sűrű szilvalekvár

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

fahéjas porcukor

1. Az élesztőt a langyos tejbe morzsoljuk, a fele cukrot beleszórjuk, langyos helyen 15 perc alatt felfuttatjuk. A lisztet tálba szitáljuk, közepét kimélyítjük, a maradék cukrot, a sót, az olajat és a tojássárgáját beletöltjük. A felfuttatott élesztőt is hozzáadjuk, dagasztani kezdjük, közben a langyos vizet is beledolgozzuk. Akkor jó, ha köze-pesen kemény kelt tészta lesz belőle.

2. Letakarjuk, langyos helyen kb. 45 perc alatt megkelesztjük, majd meglisztezett gyúrólapra borítjuk. Téglalap alakúra (60 x 40 centisre), kb. félcenti vastagra ellapítjuk. 10 x 10 centis négyzetekre vágjuk. Egyik oldalukra jó 1 kiskanálnyi lekvárt halmozunk, egy kicsit elkengetjük. A tészta mindkét oldaláról fél centit behajtunk, majd az egészet feltekerjük, akár a rétest. Egyenként egy kicsit megsodorjuk, hogy hosszabb legyen, majd párszor

megcsavarjuk. A két végét összefogjuk - mint ha az egész egy nagy gyűrű lenne - és összenyomjuk.

3. Az összes tésztát így készítjük elő. Bő, közepesen forró (mintha farsangi fánkot sütnénk) olajban 2-3 perc alatt megsütjük, félidőben megforgatjuk. Lecsöpögtetjük. Langyosan vagy hidegen, fahéjas porcukorral behintve tálaljuk.

24 darab

Elkészítési idő: kb. 2 óra

Egy darab: 188 kcal