



Hozzávalók:

10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 bögre (3 dl) cukor (valódi barna cukor is lehet), 2 tojás, 1 bögre (3 dl) őrölt mák (kb. 15 dkg), 1 bögre (3 dl) finomliszt (a fele Grahamliszt is lehet), 1 bögre (3 dl) tej, 1 csomag (12 g) sütőpor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 35-40 dkg kimagozott meggy (idényen kívül fagyasztott vagy befőtt is lehet)

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin  
finomliszt

a tetejére: vaníliás porcukor

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) először magában, majd a cukorral keverjük habosra. Egyenként beledolgozzuk a tojásokat, azután sorban a többi hozzávalót is belekeverjük.
2. Egy 26 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát kikenünk, a masszát egyenletesen belesimítjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb.45 percig sütjük. Akkor jó, ha a közepébe szúrt tűre nem ragad rá a massa.  
3 Vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk.

Jó tanács

- Mák helyett darált dióval is készíthetjük.
- Meggy helyett ribiszkével és csersznyével is finom.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 255 kcal