



a töltéshez:

30-40 dkg sárgabarackíz

Hozzávalók

a tésztához: 50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 20 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 2 csomag vaníliás cukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 csomag sütőpor, 2 tojás, 1 csapott evőkanál keserű kakaópor
a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

maréknyi natúr (sótlan) mogyoró

1. A tésztához valókat a kakaó kivételével tálba tesszük, eleinte csak morzsolgatjuk, majd ha már nincs benne nagy darabokban vaj, összegyúrjuk. Akkor jó, ha elválik a tál falától.
2. Ezután kettéosztjuk, és a kakaót az egyik felébe dolgozzuk. A világos színű tésztát kb. 0,5 centi vastagra ellapítjuk - tenyerünkkel nyomkodva a legkönnyebb -, majd egy cakkos szélű, kb. 5 centi átmérőjű kiszúróval kiszaggatjuk. A leeső részeket újra összegyúrjuk, és kiszaggatjuk.
3. Sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 percig sütjük.
4. Amíg készül, a kakaós tésztát ugyanígy kiszaggatjuk, majd az összes kis tésztakorong közepét egy kis - 2 centis - pogácsaszaggatóval kivágjuk. A leeső részeket ismét összedolgozzuk, kiszaggatjuk.
5. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, felvert tojással megkenjük, majd a tetejüket durvára vágott dióval vagy mogyoróval meghintjük, és egy kicsit a tésztába is nyomkodjuk. Ugyanúgy sütjük, mint az előző tésztát.
6. Ha kihűltek, a világosakat kb. 1-1 kiskanál lekvárral megkenjük, és a kakaósakat ráillesztjük.

kb. 30 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy darab: 205 kcal • fehérje: 2,7 gramm • zsír: 10,3 gramm • szénhidrát: 25,3 gramm • rost: 0,5 gramm • koleszterin: 46 milligramm