



Hozzávalók:

50 dkg kalács (lehet szikkadt is), 5 dkg vaj, 10 dkg mazsola, 5 tojás, 4 dl tej, 2 narancs, 5 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 5 dkg főzni való vaníliaízű pudingpor, 30 dkg narancslekvár

1. A kalácsot ujjnyi vastagon fölvágjuk, majd egy peremes, kb. 30×30 centis kivajazott tepsibe rakjuk úgy, hogy a szeletek félig fedjék egymást. A mazsolával megszórjuk.
2. A tojásokat fölverjük, a tejet hozzáöntjük. A narancsokat jól megmossuk, héjukat lereszeljük, levüket kifacsarjuk. Az összes héjat, 1 deci narancslevet, a cukorral, a vaníliás cukorral és a pudingporral együtt a tojásos tejhez adjuk. A kalácsra öntjük és egy kicsit megnyomkodjuk, mert csak akkor nem szárad ki a kalács sütés közben, ha a narancsos tej kellően megáztatja. A maradék vaját rámorzsoljuk, majd előmelegített sütőbe toljuk, és jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 20 percig sütjük.

3. Melegen, kockákra vágva, a narancslekvárral körbelocsolva - ha túl sűrű lenne a lekvár, egy kevés narancslével higíthatjuk - tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 638 kcal