



Hozzávalók

a tésztához:

3 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 5 dkg kristálycukor, 50 dkg finomliszt, fél kiskanál só, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája

a nyújtáshoz:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez:

50 dkg tehéntúró, 5 evőkanál (10 dkg) kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál tejföl, 4-5 dkg mazsola, 1 kisebb citrom reszelt sárga héja, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 2 tojásfehérje

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

porcukor

1. A tésztához a tejet meglangyosítjuk. Az élesztőt belemorzsoljuk, a cukrot belekeverjük. Meleg helyen 15 percre félretesszük, hogy az élesztő fölfusson. 45 deka lisztet tálba szítalunk, a sóval összeforgatjuk, majd a tejes cukros élesztővel, az olvasztott de nem meleg vajjal és a tojások sárgájával 6-8 percig intenzíven dagasztjuk, közben a félretett lisztből

annyit gyúrunk hozzá, hogy közepesen kemény kelt tészta legyen belőle. Letakarva, meleg helyen kb. 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.

2. A túrót szitán átpasszírozzuk, majd a kétféle cukorral és a tejjel krémesre keverjük. Beleszórjuk a mazsolát, a jól megmosott citrom reszelt hájával ízesítjük, a zsemlemorzsát hozzákeverjük. 10 percre félretesszük, hogy a morzsa egy kicsit megduzzadhasson benne, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.

3. A tésztát finoman átgyúrjuk, egy meglisztezett gyúrolapra borítjuk, kb. 40 x 35 centis lappá nyújtjuk, majd egy lisztbe mártott 10-11 centi átmérőjű fánkszagatóval kiszaggatjuk. Kikent tepsire tesszük. (A maradék tésztát újra összegyúrjuk, kiszaggatjuk.) Egy belisztezett pohár talpával mindegyiknek benyomjuk a közepét, a tésztát enyhén felvert tojással lekenjük, a túró töltelékét pedig a mélyedésbe kanalazzuk.

4. Meleg helyen 35 percen át kelesztjük, majd előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (hagyományos sütőben 210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C), szűk 15 perc alatt aranybarnára sütjük.

5. Langyosan, egy kevés porcukorral behintve tálaljuk.

16-18 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 579 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.