



Hozzávalók:

5 dkg élesztő, 1 kiskanál kristálycukor, 2,5 dl tej, 50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt vagy tönkölyliszt is lehet), fél citrom reszelt héja, 2 tojás, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, csipet só, 10 dkg kimagozott aszalt szilva, 10 dkg mogyoró, 6-8 evőkanál szilvalekvár

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

porcukor

1. Az élesztőt 1 deci meglangyosított tejbe morzsoljuk, 1 kiskanál cukrot szórunk bele, letakarva, langyos helyen kb. 15 perc alatt felfuttatjuk. A lisztet egy tálba szitáljuk, közepét kimélyítjük, a felfuttatott élesztőt beleöntjük. A reszelt citromhéjjal, a tojásokkal, az olvasztott vajjal, a sóval és az apránként hozzáadott maradék langyos tejjel finom tésztát dagasztunk belőle. Letakarva, meleg helyen kb. 40 percen át kelesztjük.

2. Az aszalt szilvát és a mogyorót durvára vágjuk, könnyed mozdulatokkal a kelt tésztába dagasztjuk. Kb. 15 percnyi újabb kelesztés után gyúrolapon kinyújtjuk, kb. 10 centi átmérőjű köröket szaggatunk belőle. Közepükre szilvalekvárt teszünk, a tésztát a töltelék fölött

összefogjuk, összenyomkodjuk. Meglisztezett gyúrólapon még kb. 20 percen át kelesztjük.

3. Végül bő, közepesen forró olajban 3-4 perc alatt megsütjük. Jól lecsöpögtetve, porcukorral behintve tálaljuk.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 530 kcal