



Hozzávalók:

1 csomag (50 dkg) fagyasztott vajos leveles tészta, 3, lehetőleg magvaváló őszibarack (felezett befőtt is lehet), 5 dkg darált dióbél, 5 dkg kristálycukor (valódi barna cukor vagy méz is lehet), 5 dkg sárgabaracklekvár

a tészta lekenéséhez: 1 tojás

a tészta nyújtásához: egy kevés finomliszt

1. A tésztát hűtőszekrényben, esetleg szobahőmérsékleten felengedjük. Közben a barackokat meghámozzuk, majd félbevágva kimagozzuk. Ha befőttből készítjük, a gyümölcsöt jól lecsöpögtetjük.

2. A diót, a cukrot és a lekvárt összekeverjük, a barackok üregébe púpozzuk.

3. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapra fektetjük, kissé a tetejét is behintjük liszttel, majd 24×36 centis téglalappá nyújtjuk. Késsel vagy derelyevágóval 12×12 centis négyzetekre vágjuk.

4. Mindegyik közepére, a töltelékkel lefelé egy-egy barackot borítunk. A tészta csücskeit a közepe felé, egészen a barackig bevágjuk, felvert tojással lekenjük, majd minden másodikat a gyümölcsre hajtjuk, így lesz csillag alakú.

5. Egymás mellé tepsire rakjuk - bármit is süssünk vajos tésztából, a tepsit nem kell kivajazni, mert a tészta elég zsíros -, tojással a tetejüket is lekenjük, végül előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) nem egészen 20 perc alatt megsütjük.

6. Tálaláskor a süteményt forró baracklekvárral is körbekenhetjük és porcukorral is megszórhatjuk.

Jó tanács

- Őszibarack helyett szép sárgabarackból vagy nektarinból is készíthetjük.

- Barackbefőttből egész évben, friss gyümölcsből június közepétől augusztus végéig készíthetjük, fontos azonban tudnunk, hogy igazán magvaváló barack csak július

közepétől kapható.

6 darab

Elkészítési idő: 40 perc + amíg a tészta felenged

Egy darab: 503 kcal • fehérje: 7,1 gramm • zsír: 32,9 gramm • szénhidrát: 44,4 gramm • rost: 1,6 gramm • koleszterin: 122 milligramm