



Hozzávalók

a tésztához:

3 dkg élesztő, 1 dl tej, 25 dkg kristálycukor, 1 kg finomliszt, 50 dkg vaj vagy sütőmargarin, 6 tojássárgája, 1 dl rum, 1 evőkanál tejföl, 1 citrom reszelt héja, 1 csapott evőkanál só, 2 csomag vaníliás cukor

a diótöltelékekhez:

45 dkg darált dió, 1,5 dl tej, 25 dkg kristálycukor, 10 dkg mazsola, 1 narancs reszelt héja, 1-2 csomag vaníliás cukor, kb.

1 dl rum, 2 evőkanál baracklekvár, 8 dkg étcsokoládé

a máktöltelékhez:

45 dkg darált mák, 3 dl tej, 25 dkg kristálycukor, 10 dkg mazsola, 1 citrom reszelt héja, 1-2 csomag vaníliás cukor

a tepsi kikenéséhez: 2-3 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tészta lekenéséhez: 2 nagy tojás

1. A tésztához az élesztőt a langyos tejbe morzsoljuk, 1 evőkanál kristálycukrot hozzáadunk, és 15 percre félretesszük, ezalatt felfut. A lisztet a szobahőmérsékletű vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, a maradék cukrot hozzáadjuk. Ezután a tejes élesztővel, a tojássárgájával, a rummal, a tejföllel, a citromhéjjal és a sóval összegyúrjuk. 8, egyenként kb. 26 dekás részre osztjuk, és letakarva hűtőbe tesszük.

2. A diótöltelékhez a tejet fölforraljuk, a cukrot beleszórjuk, kevergetve föloldjuk. A dióra öntjük, majd a mazsolával, a reszelt narancshéjjal, a vaníliás cukorral, a rummal és a lekvárral összegyúrjuk. Kicsit hűlni hagyjuk, azután belekeverjük az apró kockákra vágott csokoládét. 4, egyenként kb. 25 dekás részre osztjuk.

3. A máktöltelékhez a tejet fölforraljuk, a cukrot beleszórjuk, kevergetve föloldjuk. A mákra öntjük, majd a mazsolával, a reszelt citromhéjjal, a vaníliás cukorral összegyúrjuk. 4, egyenként kb. 25 dekás részre osztjuk.

4. Egy tésztát kiveszünk a hűtőből, és meglisztezett gyúrólapon vagy 2 lap sütőpapír között 30-35×25 centis téglalappá nyújtjuk. Egynegyednyi töltelékkel elsimítunk rajta. Először a tészta két oldaláról hajtunk vissza 1 centit, nehogy itt a végén majd kifolyjon a töltelék, felcsavarjuk és kikent tepsibe rakjuk. Ugyanígy készítjük el a többi bejglit is.

5. A tészta lekenéséhez való tojást szétválasztjuk. A tojássárgáját 2 evőkanál hideg vízzel avagy tejjel simára keverjük, a tészták tetejét lekenjük vele. 30-35 percen át meleg helyen kelesztjük. Ezután a villával kikevert tojásfehérjével kenjük le, és újabb 25-30 percen át

kelesztjük.

6. Hústúvel egészen az aljáig több helyen megszurkáljuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 35 percen át sütjük. Ha időközben túlzottan pirulna, alufóliával letakarjuk.

Jó tanács

- Folpacka csomagolva szobahőmérsékleten 1-1,5 hétig, hűtőszekrényben 3-4 hétig eláll.
- A kisült bejgli lefagyasztható.
- Készíthetjük úgy is, hogy a tészta felére mák, a másik felére diótölteléket simítunk, és ezután tekerjük föl. Így, attól függően melyik oldaláról hengerítjük föl, belül mákos, kívül diós bejglit kapunk vagy éppen fordítva ☐

4-4 rúd

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

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