



## Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig IV. Karácsonyi kalács

2009 november 25. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Ennek a nagyon vajas, nagyon gyümölcsös finomságnak a receptje Szászországból, Drezdából ered. Arrafelé nem telhet el Advent anélkül, hogy meg ne sütnék, és Karácsonyra meg ne vágják. Nagy előnye ugyanis, hogy hetekkel előre meg lehet sütni és jól záró dobozban, zacskóban megvárja az Ünnepeket. A recept hozzávalóit kedvünk és beszerzési lehetőségeink függvényében alakíthatjuk, hiszen az aszalt gyümölcsökön, mazsolán kívül kerülhet bele akár marcipán, birsalmasajt is. Fogyókúrák nélkül vágjanak bele, hogy elolvasták a hozzávalók listáját. Ugyan a megszokott hazai karácsonyi süteményeink semelyik tipikus alkotórésze (mák, dió) sincs benne, érdemes kipróbálni, nagyon finom változatosságot jelent "bejglimérgezés" ellen.

60 dkg liszt

35 dkg vaj

10 dkg cukor

30 dkg mazsola

15 dkg darált mandula

5 - 5 dkg cukrozott citrom- és narancshéj

3 ek rum

1 dl tej

2 kocka élesztő

késhegynyi só, reszelt citromhéj, szerecsendió virág, gyömbér, kardamom

10 dkg vaj

kb. 10 dkg porcukor



Először nap áztassuk be a mazsolát a rumba és tegyük ki szobahőmérsékletre a többi hozzávalót.

Kevés langyosított tejjel oldjuk fel a dagasztótálba tett élesztőt - a nagyon nehéz, vajas tészta miatt kell ilyen sok - tegyük bele csipetnyi cukrot és annyi lisztet, hogy tejfőlsz?r? kovászt kapjunk. Hagyjuk felfutni, ez 10 - 20 percet vesz igénybe.

Öntsük a kovászra a többi lisztet, mandulát, cukrot és a fűszereket. A maradék tejjel és a puha vajjal keverjük sima tésztává. Borítsuk lisztezett deszkára a tésztát, nyújtsuk laposra, szórjuk rá a mazsolát és a héjakat. Hajtsuk össze és gyúrjuk bele a tésztába.

Egy órán át kelesszük, majd formázzunk bele hosszúkás veknit. Hosszában nyomjuk bele a sodrófát, hogy a harmadát lelapítsuk vele. Ezt a laposabb tésztát hajtsuk a tetejére, így kapjuk meg a jellegzetes, hosszában barázdált formáját.

Ahhoz, hogy ezt a sütés közben meg is rizze és ne lapuljon el, a megformázott, sütőpapírra tett kalácsot tegyük a hűtőbe, vagy a hideg erkélyre, amíg a benne levő vaj megszilárdul.

160- 180 fokra előmelegített sütőbe téve süssük egy órán át.

A még meleg kalácsot többször, alaposan kenjük be az olvasztott vajjal, hadd szívja be. Az utolsó kenés után rögtön szitáljuk meg vastagon porcukorral. Amikor kihűlt, még egy réteg porcukrot szitáljunk rá, hogy ne a vajjal átitatott, foltos réteget lássuk, hanem szép fehér hó borítsa.

Legalább egy hétig ne vágjuk meg, de ha jól záró dobozban, zacskóban tároljuk, akár Advent elején is megsüthetjük. Éles, f?részes késsel tudjuk szépen szeletelni ezt a nehéz tésztájú, kicsit morzsálódós, de rendkívül finom kalácsot.

Beküldte: jókaja

<http://jokaja.hu>



**Ajánló**