



## Max konyhája - Szőlős-mákos tekercs

2010 január 10. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy , a romániai kelt tésztás receptverseny oldaláról ellesett és átalakított receptet nyujtok most át. Miután a tészta készítése egy kicsit kesze-kusza volt, ezért elvettem a jó öreg bukta tészta receptet, és abból készítettem.

*Hozzávalók:*

*Tészta:*

3 dkg cukor  
2-2,5 dkg élesztő?

1 tojás  
1,5 dl tej  
3 dkg vaj  
35 dkg sima liszt  
1,5 tk só

*Töltelék:*

1 dl tej  
7,5 dkg darált mák  
7,5 dkg cukor  
2 ek durvára vágott mandula  
1 ek keményít?

60 dkg nagy szemű szőlő?

A kenéshez tej és 2-3 ek lekvár vagy méz, a szórásához pedig 2 tk (barna)cukor.



Az élesztőt egy tálkába morzsolom, és meghintem a cukorral, és hagyom, hogy egy kicsit megfolyik. A tejet meglangyosítom, és bele teszem a vaját. A tejes vaját összedolgozom a tojással és az élesztővel, hozzáadagolom a lisztet, és a végén a sót. Rugalmas tésztát dagasztok, és kelesztem 40-50 percet.



A töltékhez a tejet felforralom, hozzáadom a mákot, és azzal is felforralom. Jól kikeverem, a mandulát és a cukrot is bele teszem, és ismét összeemelegítem. Egy kis vízben feloldom a keményítőt, és azt is a mákos masszához adom, és újra felmelegítem. Jól kikeverem és kihűtöm.

A szőlőt megmosom, félbe vágom és kimagvazom.

A megkelt tésztát lisztezett nyújtólapon kinyújtom egy kb. 30x40 cm-es lapnak. Három egyforma csíkot vágok belőle, erre szépen elterítem a töltéket. A széleket megkenem tejjel és hosszában feltekerem.

A sütet 200 °C-ig melegítem. Egy 25 cm-es tortaforma alját kibélelem sütőpapírral és az oldalát pedig kiolajozom. A tészta rudakat szépen bele igazítom a torta karikába. A tekercs részébe belenyomkodom a fél szőlőszemeket, és megkenem tejjel és meghintem egy kis cukorral.

Az előmelegített sütőben 35-40 perc alatt szép pirosra sütöm. Kiveszem, és még forrón megkenem a lekvárral vagy a mézzel.



Az eredeti receptben a mandula helyett marcipán, a szőlő helyett pedig szilva van. A töltéket és a gyümölcsöt tetszés szerint variálhatjuk, lehet túró, grízkrém, keményre főzött vanília puding. Gyümölcsből lehet körte, alma, vagy keményebb húsú szibarack.

Jó étvágyat hozzá!

Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

*Szerző a Flag Polgári Műhely tagja*

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló