



Sz?l?s-mákos tekercs

2011 december 01. Flag

Sz?veg m?ret

Ment?s

-
-
-

- [0](#)

M?g nincs ?rt?kelve

M?rt?k

Mákos kalács – friss gy?m?lccsel felturb?zva! Cseppet sem ?rt neki! A t?ltel?ket ?s a gy?m?lcs?t tetsz?s szerint vari?lhatjuk, lehet t?r? , gr?zkr?m, kem?nyre f?z?tt van?lia puding. Gy?m?lcsb?l lehet k?rte, alma, vagy kem?nyebb h?s? szibarack.

Hozz?val?k:

Tészta:

3 dkg cukor

2-2,5 dkg éleszt?

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 szem? sz?l?

A kenéshez tej és 2-3 ek lekvár vagy méz, a szórásához pedig 2 tk (barna)cukor. Az éleszt?t egy tálkába morzsoljuk, és meghintjük a cukorral, és hagyjuk, hogy egy kicsit elfolyósodjon. A tejet meglangyosítjuk, és beletesszük a vajat. A tejes vajat összedolgozzuk a tojással és az éleszt?vel, hozzáadagoljuk a lisztet, és a végén a sót. Rugalmas tésztát dagasztunk, és kelesztjük 40-50 percet. A töltelékhez a tejet felforraljuk, hozzáadjuk a mákot, és azzal is felforraljuk.

Jól kikeverjük, a mandulát és a cukrot is beletesszük, és ismét összemelegítjük. Egy kis hideg vízben feloldjuk a keményít?t, és azt is a mákos masszához adjuk, újra felmelegítjük. Jól kikeverjük és kih?tjük. A sz?l?t megmossuk, félbevágjuk és kimagvazzuk. A megkelt tésztát lisztezett nyújtólapon kinyújtjuk egy kb. 30x40 cm-es lapnak. Három egyforma csíkot vágunk bel?le, szépen elterítjük rajta a tölteléket. A széleket megkenjük tejjel és hosszában feltekerjük.

A s?t?t 200 c? el?melegítjük. Egy 25 cm-es tortaforma alját kibéleljük s?t?papírral és az oldalát pedig kiolajozzuk. A tésztaanyagot szépen beleigazítjuk a tortakarikába. A tekercs részébe belenyomkodjuk a fél sz?l?szemeket, megkenjük tejjel és meghintjük egy kis cukorral.

Az el?melegített s?t?ben 35-40 perc alatt szép pirosra s?tjük. Kivesszük, és még forrón megkenjük a lekvárral vagy a mézzel.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló