



Magyar Konyha - Zwetschgendatschi

2013 október 20. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Auguszt Olga német -országi tapasztalatait osztjuk meg a bajor szilvás lepény elkészítése el?tt: N?vérem Bajorországban élt, és mikor egyszer ?sszel meglátogattam, München összes cukrászdájában, éttermében szilvás süteményt kínáltak.

Akkor, közel húsz éve, ott ettem először "cvecskendacsi"-t. Ez állítólag még a németeknek is furcsán hangzik. Az elején a "zwetschgen" a szilva, a "datschi" meg bajor dialektusban lapos, laposra nyújtott. Az augsburgiak is magukénak vallják, még a város címerében is megjelenik. Tipikusan szezonális sütemény, csak ilyenkor lehet kapni, de ott nem ilyen finom, édes, zamatos a szilva, mint itthon, nálunk. Mikor hazatértem Németországból, elkezdtem sütni, és az évek múlásával egyre jobban keresik a vendégek.

Bajor szilvás lepény

TÉSZTA

HOZZÁVALÓK:

- **50 dkg** liszt
- **8 dkg** vaj
- **5 dkg** élesztő
- **8 dkg** cukor
- **2,5 dl** tej
- **10 dkg** tojássárgája (tessék megmérni)
- só, citromhéj

TETEJE

HOZZÁVALÓK:

- **2 kg** szilva
- **25 dkg** cukor
- **5 dkg** dió
- fahéj, vaníliás cukor

ELKÉSZÍTÉSE:

Az élesztőt egy kis cukorral a tejben meglangyosítjuk. A lisztet, vajat, tojássárgáját ezzel a folyadékkal összegyúrjuk, és végül beletesszük a sót. A keverékedényben kelesztjük 40-50 °C között, körülbelül fél óráig. Addig elkészítjük a szilvát. Félig felhasítjuk, majd kilapítjuk, és mindkét fél szilván két sugárirányú bemetszést végzünk.



A megkelt tésztát kivajazott, lisztezett tepsibe tesszük, széthúzzuk, elegyengetjük. Utána beleszurkáljuk állítva a korona alakúra vágott szilvákat. Újrakelesztjük, megint fél óráig, hogy a tészta "belen?jön" a szilvákba.



A tetejét megszórjuk a durvára darált dió, a fahéj és a vaníliás cukor keverékével. Előmelegített sütőben sütjük 40-45 percig. 10 percig 180 fokon, majd utána visszavesszük a hőmérsékletet 160 °C-ra.



Elfizetési ügyfélszolgálat:

Lakatos Anita

Tel.: (1) **461-1447**

E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!](#)



Előfizetési díjaink 2013-ban:

Éves előfizetés: **4700 Ft**

Féléves előfizetés: **2600 Ft**

[Online előfizetés](#)

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin előfizetést!](#)

<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló