# Magyar Konyha - Zwetschgendatschi

2013 október 20. Flag

## Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

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 el?ször "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** éleszt?
- **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 éleszt?t egy kis cukorral a tejben meglangyosítjuk. A lisztet, vajat, tojássárgáját evvel a folyadékkal összegyúrjuk, és végül beletesszük a sót. A kever?edényben kelesztjük 40-50 °C között, körülbelül fél óráig. Addig el?készítjük 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. El?melegített süt?ben sütjük 40-45 percig. 10 percig 180 fokon, majd utána visszavesszük a h?mérsékletet 160 °C-ra.

**El?fizet?i ügyfélszolgálat:**
Lakatos Anita
Tel.: (1) **461-1447**
E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu
Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!

**El?fizetési díjaink 2013-ban:**

Éves el?fizetés: **4700 Ft**
Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

Online el?fizetés

## Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!

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

**Ajánló**