

Diós – mákos bejgli recept

Elkészítési idő: 120-240 perc Adag: 2 darabhoz

Hozzávalók

Tésztához:

0,5 kg liszt
25 dkg vaj vagy margarin
2 egész tojás
5 dkg cukor
2 dkg élesztő
2 dl tej
csipet só

Töltelékhez:

A dió töltelékhez:
30 dkg, darált dió
20 dkg, porcukor
10 dkg édes keksz morzsa
citromhéj
10 dkg mazsola

Töltelékhez:

A máktöltelékhez:
30 dkg, darált mák
20 dkg cukor
3 dl tej
1 csomag vaníliás cukor
1 db citrom héja
5 dkg dara vagy liszt

Elkészítés

1 Az élesztőt langyos tejjel és az élesztővel felfuttatjuk.

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a jól felvert tojásokat, az élesztőt, a cukrot só és tejet. Jól kidolgozzuk és két órán át meleg helyen kelesztjük.

2 Deszkára borítjuk, két nagyobb, vagy 4 kisebb cipóra osztjuk.

Fél centi vékonyra sodorjuk.

Rákenjük a töltelék a széleit 2 cm üresen hagyva összezsavarjuk úgy, hogy a csavarás vége alul legyen.

3 Sütőlemezre fektetjük, tetejét egész tojással megkenjük és egy órán át langyos helyen kelesztjük. Utána kenjük át tojásfehérjével és fél órára tegyük hideg helyre. A tésztát hűtjük, ettől lesz a színe márványos.

Sütőbe helyezés előtt az oldalakat villával gyengéden megszúrjuk nehogy felrepedjen és forró sütőben 25-30 percig sütjük.

A sütő ajtaját ne nyitogassuk.

4 A dió töltelék elkészítése:

3 dl vízből a cukorral sűrű szirupot főzünk, ebbe beleöntjük a diót, összekeverjük, és a tűzről levéve hozzákeverjük a morzsát és a többi anyagot.

A máktöltelék elkészítése:

A tejet felforraljuk, hozzákeverjük a darával elkevert mákot és végül a cukrot. Ehhez is adhatunk mazsolát vagy reszelt almát.

