

# Pozsonyi kifli recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tepsizet

## Hozzávalók

### Tésztához:

60 dkg liszt  
12 dkg vaj  
12 dkg zsír  
kb 1,5 dl tej  
3 dkg cukor  
1,5 dkg élesztő  
2 db tojás  
csipetnyi só  
A megkenéshez 1 db tojás

### Töltelékhez:

Diótöltelékhez  
20 dkg darált dió  
15 dkg cukor  
1,5 dl tej  
5 dkg mazsola  
reszelt citromhéj

### Töltelékhez:

Máktöltelékhez  
20 dkg darált mák  
15 dkg cukor  
1,5 dl tej  
5 dkg mazsola  
reszelt citromhéj  
3-4 evőkanálnyi baracklekvár

## Elkészítés

**1** A tejet langyosítsd meg, morzsold bele az élesztőt és szórd bele a cukrot. A lisztet dörzsöld el a vajjal meg a zsírral, add hozzá a megfuttatott élesztőt, a tojásokat, csipetnyi só és alaposan gyúrd össze. Annak ellenére, hogy élesztő van benne, hűvös helyen pihentesd, míg a töltelékek elkészülnek.

**2** A diót és a mákot külön-külön forrázd le a tejjel, ízesítsd cukorral, reszelt citromhéjjal, a diósat kevés baracklekvárral is.

**3** A tésztát nyújtsd késfok vastagságúra, és vágd 10 x 10 centis négyzetekre. Minden tésztaalapra halmozz tölteléket, egyenként hengergesd fel és hajtsd meg kifliformára. Sorakoztasd sütőpapírral borított tepsire, kend meg tojássárgájával és pihentesd legalább fél órán át. Ekkor ecseteld meg tojásfehérjével és tedd langyos helyre egy fél órára.

Végül előmelegített sütőben 190 fokon süsd meg szép márványos-pirosra.



