

Icuka néni diós és mákos kalácsa (beigli)

Hozzávalók a tésztához:

½ kg liszt
25 dkg vaj
2 egész tojás
5 dkg cukor
2 dkg élesztő
2 dl tej
pici só

Diótöltelék:

30 dkg dióbél
20 dkg porcukor
10 dkg finom édes morzsa
citromhéj
10 dkg mazsola vagy apróra
vágott birsalmasajt

Máktöltelék:

30 dkg darált mák
20 dkg cukor
3 dl forró tej
1 cs. vaníliás cukor vagy
citromhéj
5 dkg dara

1. A tejet meglangyosítom, beleteszem az élesztőt meg a cukrot.
2. Vaját elkeverem a liszttel és a felvert egész tojásokkal, majd az élesztőt, porcukrot, sót, tejet gyorsan összedolgozom.
3. 4 cipót formálok belőle, téglalap alakúra nyújtom.
4. Késsel rákenem a tölteléket a másfél centisre nyújtott tésztára, föltekerem, beleteszem a tepsibe, tojássárgájával megkenem, egy órát kelesztem.
5. Utána szépen kiteszem a hidegre, félórára, mert ettől lesz szép márványos a tészta teteje.
6. Rákenem a tojásfehérjét, az oldalait megszurkálom és akkor már beteszem a sütőbe.
7. A sütő ajtaját azt ne nagyon nyitogassuk először, csak amikor már gondoljuk, hogy kész van (kb.25-30 perc).

Jó étvágyat! Nagyon finom.