

BEJGLI



Hozzávalók:

Tészta:

- 40 dkg liszt
- 1 dkg élesztő
- 16 dkg margarin
- 4 dkg porcukor
- 2 db tojássárgája
- kevés só
- 1 dl tej

Töltelék:

- 26 dkg dió vagy mák
- 12 dkg cukor
- 1 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor
- citromhéj

Elkészítés:

Az élesztőt tejben kevés cukorral felfuttatjuk. Összegyúrjuk a tészta többi hozzávalóját, majd hozzáadjuk a felfutott élesztőt. A töltelékhez a hozzávalókat megfőzzük. A tésztát két cipóra osztjuk, kinyújtjuk majd megkenjük a töltelékkel, és felcsavarjuk. A tetejét lekenjük tojással, majd hagyjuk megszáradni. Megszurkáljuk az oldalát, majd 180°C-on kb. 45 percig sütjük.