

KÜRTŐSKALÁCS



ELKÉSZÍTÉS

1. A lisztet tálba szitáljuk, a közepébe mélyedést nyomunk, ebbe belemorzsoljuk az élesztőt. Hozzáöntjük a langyos tejet, és elkeverjük, hogy az élesztő feloldódjon a tejben. Letakarva 5-10 perc alatt felfuttatjuk.
2. A vajat, a cukrot és a tojásokat jól összekeverjük, hozzáadjuk a liszthez, ezután kézzel simára dagasztjuk a tésztát. Cipóvá formáljuk, meghintjük egy kis liszttel, majd letakarva 30 percig duplájára dagasztjuk.
3. A tésztát lisztezett munkalapon kinyújtjuk, majd kézzel 2 cm széles csíkokat vágunk belőle. A kalácssütő fát bevajazzuk, majd a csíkot feltekerjük a fára.
4. Egy tálcára kristálycukrot szórunk, melyben meghengergetjük a tésztát sütés előtt. Faszén fölött lassan forgatva, kb. 10-15 percig sütjük. Akkor lesz kész, ha a cukor megkaramellizálódik a tésztán. Ekkor különböző ízesítésű cukorba forgatjuk.

HOZZÁVALÓK

50 dkg	<u>liszt</u>
3 dkg	<u>élesztő</u>
6 dkg	<u>cukor</u>
1 kvk	<u>só</u>
	<u>kókuszreszelék</u>
2.5 dl	langyos tej
6 dkg	<u>olvasztott vaj</u>
2 db	<u>tojás</u>
	<u>fahéjas cukor</u>
	<u>darált dió</u>
	<u>darált mogyoró</u>
	<u>vaníliás cukor</u>