

Beigli

Hozzávalók:

a tésztához:

25 dkg Mester kelt tésztaliszt,
12dkg margarin,
1 tojás,
2,5 dkg cukor,
1 dl tej,
1dkg élesztő,
csipet só



Töltelékhez:

15 dkg dió ,
10 dkg cukor,
5 dkg zsemlemorzsa,
citromhéj,
5 dkg mazsola,
50 ml víz
tojás a kenéshez

Elkészítése:

A vízből és cukorból szirupot főzünk, beletesszük a darált diót a morzsát és a citromhéjat, kihűtjük.

A tészta hozzávalóiból összeállítjuk a tésztát. Kinyújtjuk kb fél cm-esre, rákenjük a töltelék, majd a mosott mazsolával megszórjuk, feltekerjük és tepsibe tesszük. Egész tojással megkenjük, 1 órát meleg helyen kelesztjük, majd tojás fehérjével megkenjük. Fél óráig hűtőszekrénybe tesszük, megszurkáljuk, 180 C-on szép pirosra sütjük /kb. 25-30 perc/.

