

Kelt kalács

Hozzávalók:

- 1 kg Mester kelt kalács liszt
- 10 dkg margarin
- 8,5 dl tej
- 5 dkg élesztő
- 2 tojássárgája
- 10 dkg cukor
- só



Elkészítése:

A tésztát összeállítjuk, és négy részre osztjuk, kb. 1 ujjnyi vastagra nyújtjuk. Ízlés szerinti töltelékkel töltjük.

Túrós: 25dkg túró, 15 dkg cukor, vaníliás cukor,

Mákos: 10 dkg mák, 10 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja,

Almás: 20 dkg alma, ízlés szerinti cukor, 1 kanál léköto, fahéj.

A kelesztés előtt a tekercsek tetejét tejfölös tojássárgájával kenjük meg. Duplájára kelesztjük. 180 Celsius fokos sütőben tűpróbáig sütjük. (Ez kb. 50 perc)

