

## Tiroli rétes

A 250 g tésztát 25×35 cm-esre nyújtjuk. A tészta hosszabb oldalán késsel két centinként 8 cm hosszú vágásokat készítünk, mindkét oldalon. A középső, vágatlan részre tesszük a tölteléket, ezután jobbról-balról felváltva ráhajtjuk a töltelékre a tésztacsíkokat.

A tészta tetejét tojással vagy olajjal megkenjük. Előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt 220°C fokon arany barnára sütjük.

Almás töltelék: 50 dkg reszelt alma  
1 mokkáskanál fahéj  
5 dkg léköző  
ízlés szerint cukor, általában 10 dkg, fruktózból 8 dkg

Ha nincs léközőnk, akkor csavarjuk ki az alma levét, hogy ne áztassa el a tésztát.

Túrós töltelék: 50 dkg túró  
1 tojás  
cukor ízlés szerint  
5 dkg léköző

Tovább ízesíthető a töltelék 1 teáskanál vaníliás cukorral vagy 1 jól megmosott citrom reszelt sárga héjával vagy 3 dkg rumba áztatott mazsolával.

Meggyes töltelék: 50 dkg magozott meggy  
1 mokkáskanál fahéj  
5 dkg léköző  
ízlés szerint cukor

Regisztráljon honlapunkon! Elküldjük kipróbált receptjeinket!

Optimum Kkt. 6500 Baja, Kálmán király u. 15. Tel.: 79/322 040 [www.mestercsalad.hu](http://www.mestercsalad.hu)