

Szilvalekváros mézes tekercs

Hozzávalók a tésztához:

- 500g Mester mézes süteményliszt
- 150g porcukor
- 100g méz
- 2 egész tojás
- 70g margarin
- csipet só

Töltelékhez:

- 500g szilvalekvár
- 200g dió durvára darabolva

Kenéshez:

- tojás

Elkészítése:

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal hozzáadjuk a fellangyosított mézet, porcukrot, sót és végül a 2 tojást. Az össze dolgozott tésztát 3 részre osztjuk majd nagyon vékonyra kinyújtjuk. A tészta közepét megkenjük szilvalekvárral és beszórnuk a dió 1/3 -val. A töltelékre ráhajtjuk a tészta üresen maradt részeit, óvatosan tepsibe tesszük a tekercsset. Mindhárom tésztával így járunk el. Tetejét tojással kenjük le. 175°C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.