

Túrós batyu, lekváros bukta

Hozzávalók:

35 dkg Mester süteményliszt, 15 dkg Mester Mix, 5 dkg margarin, 2-3 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 1 tojássárgája, 5 dkg cukor, só

Elkészítése:

A süteménylisztet, a tojást, a margarint, a cukrot, az élesztőt a tejet, kikeverjük, hozzáadjuk a Mester Kenyér Mixet. A tésztát összeállítjuk és 1 ujjnyi vastagra nyújtjuk. Akkora négyzeteket vágunk amekkora batyukat buktákat szeretnénk. Ízlés szerinti töltelékkel töltjük.

Túrós:

25dkg túró, 15 dkg cukor, vaníliás cukor, 1 kanál léköttő, 1 tojás sárgája

Lekváros bukta: sütés álló lekvár

A kelesztés előtt a batyuk, bukták tetejét tejfölös tojássárgájával kenjük meg. A bukták oldalát margarinnal kenjük meg és szorosan egymás mellé tesszük.

Duplájára kelesztjük.

180 Celsius fokos sütőben tűpróbáig sütjük. (Ez kb. 30 perc)