

Almás Kelt kalács

Hozzávalók:

- **500g Mester kelt tészta**
- 50g margarin,
- 3-4 dl víz,
- 25g élesztő,
- 2 tojássárgája,
- 10 dkg cukor,
- 1-2 evőkanálnyi növényi italpor,
- csipet só

Almás töltelék

- 500g alma
- 50-100g cukor (ízlés szerinti)
- 2-3 evőkanál léköttő (a mennyiség attól függ, hogy mennyire levecses az alma)
- őrölt fahéj

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát. A folyadékot óvatosan adagoljuk. Két részre osztjuk és kb 1 cm vastagra nyújtjuk és az almatöltelékkel megfelezzük és a tésztára kenjük, feltekerjük, mindkét tekercset tojással megkenjük, tepsiben duplájára kelesztjük és 180°C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.