

Pozsonyi szemek

Hozzávalók:

- 250g Mester kelt tészta liszt,
- 100g margarin,
- 1 tojás,
- 2dkg cukor,
- 1dkg élesztő,
- 0,5dl tej,
- csipet só

Töltelék mákos:

- 50g mák
- 75g cukor
- 25ml tej
- vaníliás cukor

Töltelék diós:

- 50g dió
- 75g cukor
- 25ml tej
- vaníliás cukor

kenéshez : tojás sárgája

Elkészítése:

A töltelékeket elkészítjük(forró tejjel keverjük el az alkotó elemeket). A lisztet elmorzsoljuk a cukorral és a margarinnal, hozzáadjuk a tojást az élesztős tejet és a sót. A tésztát összeállítjuk és diónyi tésztákat gombócozunk belőle .Ujjunkkal mélyedést készítünk a tésztákba és a töltelékkel megtöltjük, tojás sárgával megkenjük a tésztát, kelesztjük , 180Cra előmelegített sütőben készre sütjük. Porcukorral meghinthetjük.