

Mákos pozsonyi kifli

Hozzávalók:

- 25 dkg Mester kelt tészta liszt,
- 12 dkg margarin,
- 1 tojás,
- 2 dkg cukor,
- 1 dkg élesztő,
- 1 dl tej,
- csipet só

töltelékhez:

- 150g darált mák
- 100g cukor
- 2 evőkanál forró víz

Elkészítése:

A lisztet elmorzsoljuk a cukorral és a margarinnal, hozzáadjuk a tojást az élesztős tejet és a sót. A tésztát összeállítjuk és vékony tésztát nyújtunk /2-3 mm/.

Nagy fánk szaggatóval (legalább 10 cm átmérőjű) kiszaggatjuk.

A köröket vizes ecsettel gyengén átkenjük, a kör kerületére (egyik felére) tesszük a tölteléket, ami lehet szilvalekvár, diótöltelék, máktöltelék (főzött krém legyen).

Feltekerjük. Tetejét tojással megkenjük, kb. fél óra pihentetés után 180° C-on pirosra sütjük.