

Szilvalekváros kifli (8db)

Hozzávalók:

- **200g Mester kelt tészta liszt,**
- 125ml tej
- 40g cukor
- 1 tojássárgája
- 30g vaj
- 10g élesztő
- csipet só

Töltelék:

- szilvalekvár

Kenéshez:

- 1 tojás

Szóráshoz:

- porcukor

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból kelt tésztát készítünk, cipót kör alakúra nyújtjuk 1-2 mm-re, a tésztát 8 körcikkre osztjuk, a körcikk körív részére legalább 1 nagy evőkanál szilvalekvárt teszünk, (picit ráhajtjuk a tészta két oldalát a szilvalekvárra, hogy formásabb legyen a kiflink) feltekerjük, meghajlítjuk kifli alakúra, tetejüket tojással megkenjük. Megkelesztjük, 180°C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük. Még melegen porcukorral meghinthetjük.