

## Pöttyös kalács

### Hozzávalók:

- 40dkg házi kenyérliszt
- 4 tojás
- 25 dkg margarin
- 20 dkg cukor
- 1 vaníliás cukor
- 1,5 dl tej
- 2,5 dkg élesztő
- csipet só
- 1 kanál kakaó
- esetleg+tej
- tojás a kenéshez

### Elkészítése:

A kakaó kivételével mindent egy tálba teszünk és a robotgép habverő részével simára keverjük a tésztát. A kidolgozott tésztát megfelezzük, és egyik felébe beletesszük a kakaót, ha kell akkor egy picit tejet még hozzá teszünk, hogy a kakaó és a sárga tészta egyforma állagú legyen. Olajos kézzel a kikent kuglóf formába kis golyókat helyezünk. Egy sárga egy kakaós, a második sort, pedig pont fordítva, hogy a kakaós tésztára vaníliás kerüljön. A kuglóf formát  $\frac{3}{4}$ -ig töltjük, hogy a tészta tudjon kelni. Tetejét tojással kenjük meg. Kb. fél órát kelesztjük és 180 fokon tűpróbáig sütjük.

Ebből a mennyiségből kb kettő normál méretű kuglóf lesz.

