

Karácsonyfa

Hozzávalók:

- 50 dkg Mester kelt tészta liszt
- 5 dkg margarin
- 3 dl víz
- 2,5 dkg élesztő
- 2 tojássárgája
- 5 dkg cukor
- növényi italpor 1-2 evőkanálnyi
- csipet só



Töltelék:

- ✓ 10 dkg baracklekvár
- ✓ 10 dkg darált dió
- ✓ 10dkg darált mák
- ✓ citromhéj
- ✓ ízlés szerinti cukor

Elkészítés

A tészta hozzávalóiból kelt tésztát készítünk, és 3 részre osztjuk. Kb. 1 ujjnyi vastagra nyújtjuk, háromszög alakúra formázzuk. Az alsó lapot először vékonyan megkenjük lekvárral és rászórjuk a diós tölteléket, majd a következő lapot nyújtjuk és ráhelyezzük. Ismét lekvárral megkenjük és a mákos töltelékkel meghintjük, erre ráhelyezzük a harmadik lapot. Éles késsel kiszabjuk a karácsonyfa alakot, /a leeső részeket külön tepsire tesszük, és együtt megsütjük/ majd bevágásokat készítünk 2-3 cm-enként és kicsit megsodorjuk. Tojás sárgájával megkenjük, kelesztjük, 180°C-on tű próbáig sütjük.

