

Pozsonyi kifli

Hozzávalók:

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

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 területére (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.

Mivel a pozsonyi kifli tésztája megegyezik a beigliével, ezért hogyha egy diétázóról van szó, akkor többféle töltelékkel is lehet készíteni, és megspóroljuk a beigli készítést.