

Bajor szilváslepény

Hozzávalók:

- 200 g puha vaját,
- 120 g cukrot,
- fél citrom reszelt héját,
- 4 tojást,
- 400g **MESTER** kenyér Mixet,
- 1 kávéskanál sütőport habosra kikeverünk.

A kikevert tésztát egy közepes méretű tepsibe simítjuk.

1 kg felezett szilvát 10 dkg cukorral és 1 mokkáskanál őrölt fahéjjal összekeverünk és a tészta tetejére tesszük. A szilvát magházával felfelé helyezük a tésztára.

Előmelegített sütőben 180 °C-on 30 percig sütjük.