

## **Ostoros Kalács**

### **Hozzávalók a tésztához:**

- 500g Mester kelt tészta liszt
- kb 80g sima kristálycukor (lehet több is)
- csipet só
- 12g élesztő
- 280ml tej
- 2 tojás
- 60g margarin

### **A kakaós töltelékhez:**

- 250 g margarin
- 90g cukor
- 2 púpos evőkanál holland kakaó por

### **A kenéshez:**

- egy kisebb felvert tojás

### **Elkészítése:**

A tejet meglangyosítjuk, plusz két teás kanál cukorban felfuttatjuk az élesztőt.

Minden mást összeöntünk, ha felfutott az élesztő, azt is beleöntjük majd összekeverjük robot géppel.

Amikor összeállt kézzel rizsliszttel szórunk és átgyúrjuk a tálban, majd kb. 40 percet kelni hagyjuk. Utána ketté vágjuk a tésztát, kinyújtjuk őket, rákenjük a töltelékkel és feltekerjük.

Ezután összefonjuk a két tekercset, lekenjük a tetejét tojással és 180°C-on sütjük 40-45 percig.