

## Beigli Foszlós Kalács lisztből

### Hozzávalók:

#### Tésztához:

- 25 dkg Mester Foszlós kalács liszt,
- 12dkg margarin,
- 1 tojás,
- 2,5 dkg cukor,
- 1,6 dl víz + 50g növényi (kukorica) italpor
- 1dkg élesztő,
- csipet só



#### Töltelékhez:

- 15 dkg dió / vagy mák
- 10 dkg cukor
- 5 dkg zsemlemorzsa
- citromhéj
- 75 ml víz
- tojás a kenéshez

### Elkészítése:

A vízből és cukorból szirupot főzünk, beletesszük a darált diót a morzsát és a citromhéjat, kihűtjük.

A tészta hozzávalóiból összeállítjuk a tésztát.

Kinyújtjuk kb fél cm-esre, rákenjük a tölteléket, feltekerjük és tepsibe tesszük.

Tojás sárgájával megkenjük, 1 órát meleg helyen kelesztjük, majd tojás fehérjével is lekenjük.

Fél óráig hűtőszekrénybe tesszük, megszurkáljuk, 180 C-on szép pirosra sütjük /kb. 25-30 perc/.

