

Meggyes csiga

Hozzávalók a tésztához:

- 220g Mester kelt tészta liszt
- 20g cukor
- 1 tojás
- 15g élesztő
- 150g növényi tejföl
- csipet só
- 120g margarin
- 1 evő kanál vaníliás cukor

Töltelék:

- 300g meggy
- 2evőkanál léköto
- 2evőkanál cukor
- 1teás kanál vanília cukor
- 1mokkás kanál fahéj

Kenéshez:

- 1 tojás

Szóráshoz:

- porcukor

Elkészítése:

A margarint elmorzsoljuk a liszttel és a tálba hozzáadjuk az összes hozzávalót és egy puha tésztát kell kapnunk. Lisztezett lapra borítjuk és 2mm vastagra nyújtjuk az elnyújtott tésztát 3 db kb 10cm széles téglalapra vágjuk az elkészített tölteléket a tészta egyik oldalán végig rakjuk, majd feltekerjük a csíkokat, az így kapott tészta tekercset sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük csiga vonalat kialakítva, így járunk el mindaddig, míg a tésztánk el nem fogy. A tekercs tetejét tojással megkenjük, kelesztjük. 180°C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük, tálalás előtt porcukorral megszórhatjuk.