

Kígyórétes

Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
1 db tojás
1 db tojássárgája
3 evőkanál sütőcukor
2,5 dkg élesztő
0,5 dl langyos tej
Csipet só

Töltelék:

50 dkg túró
10 dkg sütőcukor
1 db tojás
1 csomag vaníliás cukor
Mazsola



Tetejére:

1 db tojás

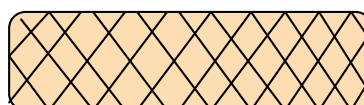
Elkészítés:

A langyos tejbe elkeverünk 1 evőkanál cukrot és az élesztőt belemorzsolva felfuttatjuk.

A puha margarint habosra keverjük a cukorral, a tojással, és a tojássárgájával, hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt, sőt és a lisztet. Alaposan összegyúrjuk, 4 darabra osztjuk, és kis cipókká formáljuk.

A töltelékhez a hozzávalókat összekeverjük.

A tésztacipókat téglalap alakúra 35x25cm-es nagyságúra kinyújtjuk. A töltelék a téglalapok közepére helyezük, a tésztaszéleket pedig mindkét oldalon éles késsel 2 cm-es csíkokra bevágjuk.



A bevágott tésztacsíkokat kicsit átlósan mindkét oldalról felváltva, keresztbe egymásra hajtjuk, úgy hogy a töltelék teljesen be legyen fedve. Ez úgy fog kinézni, mintha fonás lenne. A tepsit kikenjük zsírral, és belehelyezzük a megtöltött tészta rudakat. Addig pihentetjük, míg a sütőt előmelegítjük. A tojást felferjük villával és a sütőbe helyezés előtt, megkenjük a sütemény tetejét. 190C°-on szép rózsaszínűre sütjük. Még melegen megszórjuk porcukorral.

Megjegyzés: Három rudat szoktam túróval tölteni, mert így vastagabb a töltelék. A negyedik rudat almával készítem, mert az is nagyon finom. 3 darab almát meghámozok, lereszelem, a levét kinyomkodva a tészta közepére rakom, az alma tetejét pedig megszórom cukorral.