

Tarajos kifli

Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
3 db tojássárgája
3 dl tejföl
Csipetnyi só
Margarin a kenéshez

Töltelék:

30 dkg darált dió
3 db tojásfehérje
20 dkg sütőcukor
Házi lekvár
Porcukor a szóráshoz



Elkészítés:

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a tojássárgáját, a sót, és a tejfölt, majd jó puha rugalmas tésztát gyúrjuk. (A tejföl mennyisége lehet kicsivel több vagy kevesebb.) Sima tésztává dolgozzuk ki.

Három részre osztjuk a tésztánkat, kinyújtjuk vékonyra és lekenjük vékonyan meleg margarinnal. Ezután felcsavarjuk, mint a bejglit, és mind a három rudat hűvös helyre tesszük 1-2 órára.

Elkészítjük a tölteléket. A tojásfehérjéket felferjük a cukorral habbá, belekeverjük a darált diót, és a lekvárt. A lekvár mennyisége ízlés szerinti. Én egy vaníliás cukrot is teszek bele.

A pihentetés után a tészta rudakat 2 cm vastagságúra vágjuk fel. A kis korongokat egyenként kerek lapokra nyújtjuk.

A lapok közepébe tesszük a tölteléket, a tésztaszéleket pedig a töltelékre hajtjuk mindkét oldalról.

Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, egymáshoz nem túl közel. Előmelegített sütőben 190C°-on szép rózsaszínűre sütjük. Még melegen megszórjuk porcukorral.