

Lekváros kifli

Hozzávalók:

60 dkg süteményliszt
30 dkg zsír
1 db tojás
6 dkg sütőcukor
2 evőkanál tejföl
3 dkg élesztő
1 evőkanál cukor
1 dl langyos tej



Töltelék:

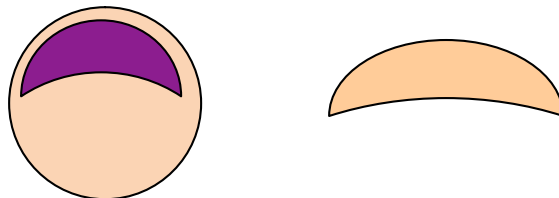
Házi szilvalekvár

Elkészítés:

A langyos tejbe feloldjuk az 1 evőkanál cukrot, beletesszük az élesztőt, és letakarva egy kis időre, „felfuttatjuk”. Az élesztő a langyos tejbe megkel, ezt nevezzük felfuttatásnak. A friss élesztővel készült sütemények alapja ez a művelet.

A lisztet elmorzsoljuk a zsírral, majd hozzátesszük a tészta többi hozzávalót, és a felfuttatott élesztőt. Az egészet összegyúrjuk. Nagyon vékonyra nyújtjuk a tésztát, és 8 cm átmérőjű szaggatóval kiszúrjuk. Aki a diós vagy mákos kiflit szereti, azzal is töltheti. A darált diót, vagy mákot összekeverjük cukorral, tojásfehérjének habjával és belekenjük a kiszúrt kerek tészta lapokba. Házi szilvalekvárral nagyon finom, az a lényeg, hogy jó kemény legyen a lekvár.

Belerakjuk a töltelékét, összetekerjük, és sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Félórát kelesztjük.



Előmelegített 180C°-os sütőben szép világosra sütjük. Még melegen megszórjuk porcukorral.

A cukrozásnál óvatosan bánjunk vele, hogy ne törjön.

Fém vagy jól záródó műanyag dobozokban sokáig eláll.