

Dresdai kalács



Kis gyakorlat szükséges



Hozzávalók:

500 g finomliszt
125 g cukor
2,5 dl langyos tej
300 g lágyvaj vagy margarin
1 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1-1 késhegynyi só, őrölt szerecsendió és szegfűszeg
250 g mazsola
1 citrom reszelt héja
125 g hámozott mandula

Elkészítés:

Az élesztőt és 1 kiskanál cukrot tálba rakunk, hozzáadunk 1 dl langyos tejet, és gondosan összekeverjük. 15 percig állni hagyjuk. A lisztet, 125 g cukrot, a vanillincukrot, sót, őrölt szerecsendiót és a szegfűszeget egy tálba tesszük, és jól összekeverjük. A félretett élesztőt, a maradék langyos tejet és a 20 dkg margarint hozzáadjuk. Gépi habverővel először alacsony fokozaton elkeverjük, majd a legnagyobb fokozaton kb. 5 percig simára verjük. Meleg helyen állni hagyjuk, amíg a térfogata megnövekszik. A megkelt tésztát lisztezett deszkára öntjük. A mazsolát, a reszelt citromhéjat és a hámozott mandulát hozzágyúrjuk. Kalácsot formálunk, sütőpapírral bélelt sütőformára tesszük, és még egyszer állni hagyjuk, majd megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 170 °C (előmelegítve)
Légkeveréses: kb. 150 °C (előmelegítve)
Gáz: 2 – 3 fokozat (előmelegítve)
Sütési idő: kb. 60 perc

A megsült kalácsot – rögtön a sütőből kivéve – 100 g olvasztott margarin felével megkenjük, és porcukorral meghintjük. Egy kicsit hűlni hagyjuk,



majd a folyamatot megismételjük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu