

Aszaltszilvás - mogyorós adventi koszorú



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

Töltelék:

250 g aszalt szilva
150 g darált mogyoró
100 g porcukor
1 teáskanál őrölt fahéj
1 tojás (közepes méretű)
1 tojásfehérje (közepes méretű)
75 ml rum vagy tej

Kelt tészta:

375 g búzaliszt
1 tasak **Dr. Oetker Instant élesztő**
50 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 csipet só
1 tojás (közepes méretű)
200 ml tej
50 g lágyvaj vagy margarin

Kenéshez:

1 tojássárgája (közepes méretű)
1 evőkanál tej

Elkészítés:



A töltelékhez a szilvát apróra vágjuk, és egy edénybe öntjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és jól elkeverjük.

A tésztához a lisztben elvegyítjük az élesztőt, és egy keverőtálba öntjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) 2 perc alatt jól összedolgozzuk. Egy sárgabarack nagyságú adagot egy enyhén belisztezett munkalapon kinyújtunk, és karácsonyi motívumokat szaggatunk belőle. A megmaradt tésztadarabokat a nagy adag tésztához gyúrjuk, és hengerré formáljuk. Egy enyhén belisztezett munkalapon négyszög (40x35 cm) alakúra nyújtjuk, és rákenjük a töltelékkel úgy, hogy 1 cm peremet szabadon hagyunk. A tésztát a hosszabbik oldalánál feltekerjük, és egy kivajazott és sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük. Ügyeljünk rá, hogy a varrat alulra kerüljön! A koszorú szélet egymásba nyomkodjuk, és megkenjük a tojássárgájával kikevert tejjel. Ezután ráhelyezzük a kiszaggatott motívumokat, és azokat is megkenjük a tejes tojással. A tésztát meleg helyre tesszük, és állni hagyjuk, amíg kétszeresére nő. Ha megkelt, a sütő középső részében megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 35-40 perc

Sütés után a süteményt egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu