

## 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 töltelékét 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 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)