

## Ropogós tutajok



Könnyen elkészíthető

(kb. 24 db)

### Hozzávalók:

### Töltelékhez:

100 g dió  
250 g újhagyma  
1 evőkanál napraforgó olaj  
1 tojás (közepes méretű)  
100 ml tejszín  
Köménymag  
Só  
Cayenne bors  
Fél csokor snidling

### Tésztához:

150 g búzaliszt  
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**  
fél csapott teáskanál só  
100 g lágy vaj vagy margarin  
125 g zsírszegény túró

### Díszítéshez:

50 g sajt (pl.: Gouda)

### Előkészítés:

A dióbelet apróra vágjuk. Az újhagymát megtisztítjuk, megmossuk, hosszában kettévágjuk, és vékony karikákra szeleteljük. Az olajat felforrósítjuk, és a hagymát megdinszteljük. Hozzáadjuk a diót, picit megpirítjuk, majd hagyjuk kihűlni. A tepsit kibéleljük sütőpapírral. A süttőt előmelegítjük.



### **Elkészítés:**

A töltelékhez a tojást és a tejszínt hozzáadjuk a kihűlt masszához, és köménymaggal, sóval, borssal fűszerezzük.

A lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel sima tésztává keverjük. A tésztát egy enyhén lisztezett munkalapon hengerré formázzuk, és 24 egyenlő szeletre vágjuk. 12 szeletet a hűtőszekrénybe félreteszünk, a másik 12 szeletből pedig kis tutajokat formázunk. Egy villa segítségével több helyen megszurkáljuk. A tutajokat tepsibe helyezük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt elősütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 220 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 200 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3-4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 8-10 perc

Sütés után a süteményt egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

A sajtot finomra reszeljük. Minden tutajra 1-1 teáskanálnyi töltelékkel teszünk, majd megszórjuk a sajttal. A tepsit újra a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Sütési idő: kb. 8-10 perc

(A félretett 12 szelet tésztaadagot hasonlóképpen feldolgozzuk.)

A snidlinget megmossuk, megszáritjuk, és apró karikákra szeleteljük. A tutajokat a snidlinggel megszórva melegen tálaljuk.

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