

Áfonyás tekercs

Varázslat ínycsiklandó kelt tésztából áfonyával

kb. 16 szelet



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



Hozzávalók:

A kelt tésztához:

- 175 ml tej
- 25 g margarin
- 400 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 40 g porcukor
- 0,5 csapott tk. só
- 1 tk. kardamom (őrölt)
- 1 db tojás (közepes méretű)

A töltékhez:

- 250 g fekete áfonya
- 50 g porcukor
- 1 csapott tk. őrölt fahéj
- 25 g margarin

Ezenkívül:

- kb. 2 ek. tej
- kb. 2 ek. porcukor

1 Előkészítés:

A tepsit (40 x 30 cm) sütőpapírral béleljük.

2) Elkészítés:

A tésztához tejet felmelegítjük, és a margarint felolvasztjuk benne. A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót a tejes keverékkel együtt, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd legmagasabb fokozaton 5 percig sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, amíg szemmel láthatóan megnő (kb. 1 óra). A sütőt előmelegítjük. A töltelékhez áfonyát megmossuk, és egy szűrőn lecsöpögtetjük. A cukrot és a fahéjat összekeverjük. A vaját egy főzőedényben felolvasztjuk. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen egy 40 x 30 cm-es lappá nyújtjuk. A megolvasztott vajjal meglocsoljuk, majd fahéjas cukorral hintjük. Az áfonyát egyenletesen elosztjuk rajta, úgy, hogy a hosszabbik oldalon 5 cm szélességben szabadon hagyjuk. A tésztát a hosszabbik oldalról indítva feltekerjük, és varrattal lefelé a tepsibe helyezük. A tekercs végeit összenyomjuk, és tejjel megkenjük. A tésztát meleg helyen újra megpihentetjük (kb. 20 percig), majd egy éles kés segítségével 3 cm mélyen bevágjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 25 perc**

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácsra hagyjuk kihűlni. Tálalás előtt porcukorral hintjük.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény különösen finom, ha egy gombóc vanília fagyival tálaljuk.