

# Édes maci-zsemlék

Kreatív finomság kelt tésztából

8 darab



Kis gyakorlat szükséges



up to 40 Min.



## 1 Előkészítés:

A tejet kis edényben megmelegítjük. Felolvasztjuk benne a margarint és az egy tasak tortabevonót.

### Hozzávalók:

#### Tepsihez:

sütőpapír

#### Tésztához:

150 ml tej  
50 g Rama margarin  
1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét  
400 g búzaliszt  
1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő  
75 g cukor  
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor  
1 csipet só  
1 db tojás (M-es)

#### Ezen kívül:

1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét  
1 ek. tej

#### Díszítéshez:

Dr. Oetker Dekor Toll csokoládé- és  
karamellízű

**2 Elkészítés:**

**Kelt tészta:** A lisztet az élesztővel keverőtálban alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd a meleg tej-zsíradék- tortabevonó keveréket. Az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton kb. 5 perc alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarva meleg helyen kelni hagyjuk, amíg láthatóan nagyobb nem lesz (kb. 45-50 perc.) A tepsit (kb. 40x30 cm) sütőpapírral béleljük. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen még egyszer röviden átgyúrjuk. Hengerré formázzuk, és 9 egyforma méretű darabra osztjuk. A tortabevonóról eltávolítjuk a csomagolást, majd kb. 8 egyforma darabra vágjuk. A 9 tésztából egyet félreteszünk (abból lesznek a macifülek). A 8 darab tésztát egyformán megtöltjük darabolt tortabevonóval, golyókká formázzuk, és a tepsibe tesszük. A félretett tésztadarabból egy hosszú hengert formázunk (kb. 20 cm) és 16 egyforma méretű darabra osztjuk. Golyókká formázzuk és macifüleknek a tésztadarabokhoz nyomkodjuk. A zsemléket laposra nyomkodjuk, és a tésztát letakarva meleg helyen még egyszer kelni hagyjuk, amíg láthatóan nagyobb nem lesz (kb. 20 perc). A sütőt előmelegítjük. A figurákat tejjel megkenjük és a sütő középső részében megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 200 °C**

**Légkeveréses: kb. 180 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 15 - 20 perc**

A maci-zsemléket sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk, és hagyjuk kihűlni.

**Díszítés:** Dekortollal füleket, szemeket, száját és orrot rajzolunk.