

Fahéjas-narancsos fenyő

Ínycsiklandó sütemény fahéjjal és narancssal

1 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Tésztához:

1 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta

Töltelékhez:

30 g porcukor
2 tk. őrölt fahéj
1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Narancshéj étolaj

Kenéshez:

1 db felvert tojás (M-es)

Díszítéshez (tetszés szerint):

porcukor
díszítőcukor tetszés szerint

1 Előkészítés:

A leveles tésztát a csomagoláson leírt módon, felhasználás előtt 10-15 perccel a hűtőből kivesszük és állni hagyjuk. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, majd a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A leveles tésztát kisimítjuk és a hosszanti oldal mentén kettévágjuk. A töltelék hozzávalóit evőkanállal összekeverjük, majd az egyik lapra kanalazzuk és egyenletesen elosztjuk. Némi étolajat egyenletesen a töltelékre csepegtetünk, majd ráhelyezzük a másik lapot. Kézzel az egészet kissé megnyomkodjuk. A tésztát fekvő nézetbe forgatjuk és kivágunk belőle egy karácsonyfa formát, majd egy éles késsel kb. 1,5 cm-ként bevagdossuk.



A csíkokat mindkét oldalon kissé megtekerjük. A tésztát a sütőpapírral együtt a tepsibe (kb. 30x40 cm) helyezzük, majd a felvert tojással megkenjük. 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 - 30 perc

Sütés után a süteményt a sütőrácsra hagyjuk kihűlni, majd tetszés szerint a kiszúrt, megsütött formákkal díszítjük.