

Mákvirág

Kelt tésztás varázslat

16 szelet



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Kelt tészta

A mákos töltelékhez:

75 ml tej

1 csipet só

1 tasak Dr. Oetker Bourbon

Vaníliás cukor

1 tasak Dr. Oetker Finesse

Reszelt Citromhéj

70 g porcukor

100 g darált mák

1 db tojásfehérje (közepes

méretű)

A kenéshez:

1 db tojás (közepes méretű)

1 ek. tej

- 1 Egy főzőedényben a tejet, sót, cukrot, Bourbon vaníliás cukrot és a reszelt citromhéjat összekeverjük, és a masszát felfőzzük. A főzőlapról lehúзва hozzáadjuk a darált mákot, hűlni hagyjuk, majd a tojásfehérjét is a masszához keverjük.
- 2 A kelt tésztát kitekerjük és két egyenként 22 cm átmérőjű lapot szúrunk ki. Az egyik lapot kivajazott és enyhén lisztezett sütőtepsibe fektetjük. A töltelék 2/3-ad részét egyenletesen elsimítjuk rajta, majd ráfektetjük a második lapot. A lapot a középpont felé kb. 7 cm mélyen 16 egyenlő szeletre vágjuk. A szeleteket kifordítjuk.



- 3 A tojást a tejjel felverjük, és a lapot megkenjük.



- 4 A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük. Sütés után a süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

Alsó és felső sütés: 190 °C

Légkeveréses: 170 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 18 - 20 Perc(ek)

Tip from the Test Kitchen

- A tészta levágott széléit a maradék mákos töltelékkel megkenjük. Vághatunk négyszögeket is a maradék tésztából, melyet a középpont felé bevághatunk és a tészta széléit kifordíthatjuk. A tejes-tojásos masszával megkenjük, és 15 percig sütjük.

