

Marcipános-túrós kalács

Marcipános-túrós finomság

kb. 15 - 18 szelet



Könnyen elkészíthető



up to 120 Min.



1 Előkészítés:

A mazsolát fedeles dobozban 1-2 evőkanál rumba áztatjuk, és lezárva egy éjszakán át állni hagyjuk. A tepsit sütőpapírral kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.

Hozzávalók:

A tésztához:

- 375 g mazsola
- 100 ml rum
- 500 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 150 g porcukor
- 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
- 1 csipet só
- 1 késhegynyi szegfűszeg (őrölt)
- 1 késhegynyi kardamom (őrölt)
- 1 késhegynyi gyömbér (őrölt)
- 1 késhegynyi szerecsendió (őrölt)
- 1 késhegynyi fahéj (őrölt)
- 1 db narancs reszelt héja
- 2 db tojás (közepes méretű)
- 200 g lágy vaj vagy margarin
- 250 g túró (zsírszegény)
- 250 g mandula (forgácsolt)
- 150 g citrom reszelt héja (kandírozott)
- 100 g narancs reszelt héja (kandírozott)

Ezenkívül:

- 200 g Dr. Oetker Marcipán massa
- 100 g lágy vaj vagy margarin
- 50 g porcukor

2 Elkészítés:

A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. A mandulaforgács, a citrom- és a narancshéj, valamint a mazsola kivételével hozzáadjuk a többi hozzávalót (a maradék rumot is), és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A mandulaforgácsot, a citromhéjat, a narancshéjat és a lecsöpögtetett mazsolát alacsony fokozaton a tésztába keverjük. Majd meleg helyen letakarva kelni hagyjuk, amíg láthatóan megnő. A megkelt tésztát 30 x 30 cm-es, a marcipánmasszát 28 x 20 cm-es lappá nyújtjuk, és a marcipánlapot a tésztalapra helyezük. A tésztát feltekerjük, majd a nyújtófa segítségével kicsit kinyújtjuk. A tészta két szélét a közepe felé behatjuk, majd a tészta középső részét hosszanti irányban kicsit kiemeljük. Végül a tésztát a tepsibe helyezük, a tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük. A vajat egy főzőedényben megolvasztjuk. A megsült süteményt az olvasztott vaj felével megkenjük, és megszórjuk a porcukor felével. A süteményt sütőrácsra kicsit hűlni hagyjuk, majd az előbbi folyamatot megismételjük.

Alsó és felső sütés: 180 °C**Légkeveréses: 160 °C****sütés: 65 Perc(ek)**