

# Pudingos-málnás kalács

Ínycsiklandó kalács-csoda

kb. 14 adag



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### Az előkészítéshez:

1 csomag Dr. Oetker Kelt tészta

### A pudingtöltelékhez:

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding

vaníliaízű

40 g cukor

400 ml tej

40 g lágy vaj vagy margarin

### Gyümölcstöltelék:

100 g málna (mélyhűtött)

### A kenéshez:

1 db felvert tojás (közepes

méretű)

## 1 Előkészítés:

A kelt tésztát a csomagoláson található leírás alapján előkészítjük és kitekerjük.

## 2 Pudingtöltelék:

A töltelékhez a pudingport cukorral és tejjel simára keverjük és a tasakon lévő leírás alapján megfőzzük a pudingot. Belekeverjük a vajat vagy margarint és többszöri keverés mellett lehűtjük.

## 3 A lehűtött pudingot a kelt tésztára kenjük; közben szabadon hagyunk egy kb. 2 cm-es peremet.

#### 4 Gyümölcstöltelék és kenés:

A málnát elosztatjuk ezen a pudingos tésztán és a tésztát feltekerjük. A tekercset sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Ollóval kb. 3 cm-ként bevagdossuk és a darabokat felváltva a közepétől kezdve balra majd jobbra behajtjuk (1. ábra). Felvert tojással megkenjük. A tepsit az előmelegített sütő középső részébe toljuk.



**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre  
sütés: kb. 30 - 32 perc**