

# Túrós gyümölcskenyér marcipánnal

A karácsonyi asztal díszje a narancs illatával

kb. 30 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 80 Min.



**Rumos mazsola:** A mazsolát a rummal összekeverjük és legjobb, ha egy éjszakára állni hagyjuk. A kandírozott narancs- és citromhéjat fi nomra aprítjuk. A tepsit (kb. 30x40 cm) sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük. Alsó és felső sütés: kb. 250 °C (előmelegítve) Légkeveréses sütés: kb. 230 °C (előmelegítve)

**Töltelék:** A marcipánt összegyúrjuk a margarinnal, 3 egyforma méretű részre osztjuk, és mindegyiket 35 cm hosszú hengerré formázzuk.

**Tészta:** A lisztet a sütőporral keverőtálban összekeverjük. A mandula, a kandírozott gyümölcskéjék és a rumos mazsola kivételével hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton tésztává összedolgozzuk, végül kézzel átgyúrjuk. A tésztát kivesszük a tálból, és enyhén lisztezett felületen hozzágyúrjuk a mandulát, a kandírozott gyümölcsök héját és a rumos mazsolát (a maradék rumot ne adjuk hozzá a tésztához). A tésztát 3 egyforma adagra osztjuk, és mindegyiket 35 cm hosszú hengerré formázzuk. A tésztahengereket hosszában laposra nyomkodjuk. Mindegyikre ráteszünk 1-1 marcipánhengert, majd a tésztát ráhajtjuk (1. ábra), és rányomkodjuk. Két töltött hengert a tepsibe szorosan egymás mellé fektetünk (1. ábra).

## Hozzávalók:

### A rumos mazsolához:

275 g mazsola  
75 ml rum  
100 g kandírozott narancshéj  
100 g kandírozott citromhéj

### A töltelékhez:

150 g Dr. Oetker Marcipán  
30 g margarin

### A tésztához:

375 g búzaliszt  
1 tasak Dr. Oetker Sütőpor  
100 g cukor  
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor  
1 csipet só  
1 késhegynyi őrölt szegfűszeg  
1 késhegynyi őrölt gyömbér  
1 késhegynyi őrölt szerecsendió  
1 késhegynyi őrölt fahéj  
1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Narancshéj  
2 db tojás (M-es)  
100 g lágy margarin  
250 g sovány túró  
100 g őrölt mandula

### A kenéshez és szóráshoz:

kb. 50 g margarin  
kb. 50 g porcukor

**Tészta:** A lisztet a sütőporral keverőtálban összekeverjük. A mandula, a kandírozott gyümölcshéjak és a rumos mazsola kivételével hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton tésztává összedolgozzuk, végül kézzel átgyúrjuk. A tésztát kivesszük a tálból, és enyhén lisztezett felületen hozzágyúrjuk a mandulát, a kandírozott gyümölcsök héját és a rumos mazsolát (a maradék rumot ne adjuk hozzá a tésztához). A tésztát 3 egyforma adagra osztjuk, és mindegyiket 35 cm hosszú hengerré formázzuk. A tésztahengereket hosszában laposra nyomkodjuk. Mindegyikre ráteszünk 1-1 marcipánhengert, majd a tésztát ráhajtjuk (1. ábra), és rányomkodjuk. Két töltött hengert a tepsibe szorosan egymás mellé fektetünk (1. ábra).



A harmadik megtöltött hengert a másik kettő tetejére tesszük középre (2. ábra). A gyümölcskenyeret a sütő középső részébe toljuk és megsütjük.



A sütéshez a sütő hőmérsékletét lecsökkentjük.

**Alsó és felső sütés: 180 °C**

**Légkeveréses: 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 60 - 65 perc**

**Kenés és szórás:** A margarint kis edényben megolvasztjuk. A gyümölcskenyeret sütés után azonnal megkenjük és cukorral megszórjuk. Sütőrácsra hagyjuk kihűlni, majd porcukorral meghintjük.

Tip from the Test Kitchen

- Jól becsomagolva hűvös helyen a gyümölcskenyér kb. 2 hétig tárolható.