

# Ünnepi bögrés kalács

Bögrés finomságok áfonyával és citromhéjjal

kb. 6 darab



Kis gyakorlat szükséges



up to 80 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

- 100 g szárított vörösfőnye
- 100 g kandírozott narancs
- 1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Narancshéj
- 4 ek. almalé
- 200 ml tej
- 125 g margarin
- 425 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 75 g cukor
- 1 csipet só
- 1 db tojás (közepes méretű)
- 50 g szeletelt mandula

### A kenéshez és a szóráshoz:

- 50 g margarin
- 1 ek. porcukor

### Ezenkívül:

- 6 db hóálló bögre (300 ml-es)

## 1 Előkészítés:

A vörösfőnyét, a kandírozott narancsot, a reszelt narancshéjat és gyümölcslevet összekeverjük és több óráig – legjobb egy egész éjszakára – állni hagyjuk. A tejet felmelegítjük, és a margarint felolvasztjuk benne.

## 2 Elkészítés:

A tésztához a lisztet és az élesztőt összekeverjük, hozzáadjuk a cukrot, sót, tojást és a tejes-margarinos keveréket, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony majd legmagasabb fokozaton 5 percig sima tésztává dagasztjuk. Végül a mandulát és a vörösfőnyás keveréket is a masszához adjuk. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, amíg szemmel láthatóan megnő (kb. 40-50 perc). A bögréket kivajazzuk, és egy tepsire helyezzük. A sütőt előmelegítjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Alupra**

**sütés: kb. 30 - 35 perc**



A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen még egyszer átgyúrjuk és 6 egyenlő részre osztjuk. A halmokat golyóvá formázzuk, és a bögrékbe helyezzük. A tésztát meleg helyen még egyszer pihentetjük, addig, amíg szemmel láthatóan megnő (kb. 10-15 perc). A tepsit a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük. A margarint megolvasztjuk és a megsült sütemények tetejét azonnal megkenjük vele, majd porcukorral hintjük. A süteményeket a bögrékben, sütőrácra helyezve hagyjuk kihűlni.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény akár egy hétig is eltartható.

