Pudingos, túrós tekercs

2	120	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

tésztához
- 450 g liszt
- 2 dl tej
- 25 g friss élesztő
- 1 késhegynyi só
- 1 db tojás
- 70 g porcukor
- 60 g vaj

töltelékhez
- 3 dl tej
- 40 g vaníliás pudingpor
- 100 g cukor
- 10 g vaníliacukor
- 250 g túró
- reszelt citromhéj
- 50 g mazsola

tetejére
- 1 db tojás

1. 1 dl langyos tejhez hozzáadunk 1 kiskanál cukrot, elmorzsoljuk benne az élesztőt.
2. A lisztet átszitáljuk, hozzáadjuk a csipet sót, a porcukrot, tojást, a maradék tejet, olvasztott vajat, majd hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt. Kézzel, vagy géppel jól kidolgozzuk a tésztát, meleg helyen duplájára kelesztjük.
3. Amíg kel a tésztánk, addig elkészítjük a tölteléket. Megfőzzük a vaníliás pudingot, még melegen hozzáadjuk a mazsolát és a szitán áttört túrót, a vaníliás cukrot, cukrot és a reszelt citromhéjat.
4. A megkelt tésztát fél cm vastagságúra, téglalap formára kinyújtjuk, megkenjük a töltelékkel.
5. Feltekerjük a tésztát, mint a bejglit és 3 cm-es szeletekre vágjuk, majd szilikonos sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk a tekercseket. Tetejét lekenjük a felvert tojással.
6. Míg bemelegszik a sütőnk, addig újrakelesztjük a csigákat, majd 170'C-on kb. 20 perc alatt megsütjük (sütő függő). Tetejüket porcukorral megszórjuk.

Google Play
App Store