

Ízes bukta

2 150 1
Nehézség Perc tepszi

Allergének:



Hozzávalók

- 500 g finomliszt
- 5 g só
- 75 g vaj
- 75 g cukor
- 235 g tej
- 3 db tojássárgája
- 30 g élesztő
- 500 g szilvalekvár (házi)
- 1 db tojás a kenéshez



1. A tejet, élesztőt, tojássárgáját és a cukrot elkeverjük. Lisztet, sót, vaját elmorzsoljuk. A kettőt összekeverjük és tésztává gyúrjuk. Jól összedolgozzuk, langyos helyen letakarva kelesztjük.
2. A megkelt tésztát téglalap alakúra nyújtjuk, egy kés fonákjával bekarcoljuk, kis négyzetekre osztva. A karolás mentén megkenjük a felvert tojással (ettől könnyebb majd "összeragasztani" a töltés után). Kiadagoljuk töltelékkel, a karolás mentén felvágjuk és egyenként buktának csavarjuk.
3. A csavarás végét aláhajtva, sütőpapiros sütőlemezre téve megkenjük tojással. Langyos helyen utókelesztjük.
4. Előmelegített sütőben, 190°C-on aranybarnára sütjük.
- T. Kihűlés után megszórhatjuk vaníliás porcukorral.

Google Play



App Store

