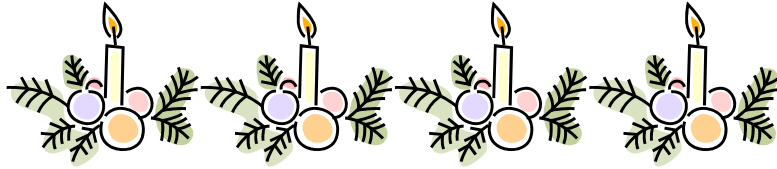


Mákos bejgli, mandulával



Hozzávalók a tésztához:

- 1,2 dl tej
- 8 dkg cukor
- 4 dkg élesztő
- 50 dkg liszt
- 13 dkg vaj + a tepsizhez
- 2 tojás
- 5 dkg darált mandula
- 1 citrom reszelt héja

A töltelékhez:

- 15 dkg darált mák
- 10 dkg darált mandula
- 10 dkg (barna) cukor
- 2,5 dl tej
- 2,5 dl tejszín
- 5 dkg búzadara.

A mázhoz:

- 20 dkg porcukor
- 4 evőkanál citromlé
- 5 dkg citrát

Elkészítés:

A tej felét meglangyosítjuk, beleszórunk 1 mokkáskanál cukrot, beletördeljük az élesztőt, és megfuttatjuk. A lisztet egy nagy tálba szitáljuk. Belekeverjük a maradék cukrot, egy csipet sót, a maradék tejet, a vajat, a tojást és az élesztős tejet is. Alaposan összedolgozzuk, és meleg helyen fél órát kelesztjük.

A tésztához keverjük a mandulát, a reszelt citromhéjat, és addig keverjük, amíg a tészta hólyagos és fényes lesz. Meleg helyen további fél órát kelesztjük. A töltelékhez összekeverjük a mákot a mandulával, a cukorral, a tejjel és a tejszínnel, majd felfőzzük. Beleszórjuk a grízt - a masszának össze kell állnia, de kenhető maradjon -, és citromlével ízesítjük. A tésztát kb. 1 cm vastagra kinyújtjuk, rásimítjuk a mákos töltelékkel, és a tésztát a két hosszabbik feléről feltekerjük a képzeletbeli felezővonalig. A tepsit kivajazzuk, letakarjuk, és a bejglit fél órát kelesztjük. A sütőt 200 fokra (gázsütő: 3. fokozat) előmelegítjük. A tésztát az alsó rácson kb. 50-60 percig sütjük. A mázhoz a porcukrot elkeverjük a citromlével, beleszórjuk a citrátot, és megkenjük vele a bejgli tetejét.