

Darászfészek (Kisúji Mama-féle)

A tésztához:

Bő fél liter (30-32 dkg) liszt,
5 tojássárgája,
pici só,
3 dkg 1 dl tejben futtatott élesztő,

A kinyújtott tésztára:

15 dkg vaj vagy margarin
15 dkg porcukor,
5 dkg darált dió,

Félsülésben megöntözni:

2 dl tejszín,
3 evőkanál porcukor
3 vaníliás cukor



Bő fél liter (30-32 dkg) liszt, 5 tojássárgája, kicsi só, 3 dkg tejben futtatott élesztővel és még annyi tejjel, hogy rétestészta keménységű legyen, fakanállal jól kikeverjük (vagy robotgép dagasztójával).

Ha kissé pihent, elnyújtjuk vékonyra, rákenjük a 15 dkg vaj és 15 dkg porcukor habosra vert keverékét. Meghintjük 5 dkg dióval, gömbölyűre felsodorjuk, mint a piskótatekerceset és felvágjuk 2 ujjnyi vastag szeletekre. Tepsibe rakjuk, hogy a vágott része legyen felül.

Hagyjuk kelni, majd sütőbe tesszük. Félsülésben a tejszínbe 3 evőkanál porcukrot, 2-3 vaníliás-cukrot teszünk, ezzel meglocsoljuk, majd szép pirosra sütjük.

Sörkifli (Gárdonyiban ilyen volt)

Hozzávalók:

50 dkg liszt
3 dl tej
5 dkg élesztő
1 tojás + 1 a kenéshez
2-3 evőkanál tejföl
1 csapott evőkanál só
1 evőkanál cukor
1,5 dl étolaj
olvasztott vaj

A tetejére:

szezámmag
köménymag
sajt



A lisztet egy tálba szitáljuk. A tejet és a tejfölt elkeverjük, együtt meglangyosítjuk, majd hozzáadjuk a cukrot, és belemorzsoljuk az élesztőt. Felfuttatjuk.

A liszthez hozzáadjuk a tejes keveréket, a tojást, a sót és az olajat, jól bedagasztjuk. Rugalmas, könnyű tésztát kapunk. Ha ragad, akkor még egy kis lisztet adunk hozzá, 1 órán át kelesztjük.

Átgúrjuk, majd 4 cipóra osztjuk, ezeket kb. 0,5 cm vastag kerek lap-pá nyújtjuk, majd 4 cikkre vágjuk az 1/4-eket további 3-ra (lehet több-re is, ha kisebb kifliket szeretnénk). Megkenjük olvasztott vajjal, majd

a szélesebb vége felől feltekerjük és kifli formájúra görbítjük.

Sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük, 10-15 percet kelesztjük még. Megkenjük a felvert tojással, és ízlés szerint megszórjuk szezámmal, sajttal, köménymaggal, darabos sóval.

200 fokon aranybarnára sütjük.