

Gergely Éva
ERDÉLYI
ÍZEK

• 2200 bevált recept •



PRO•PRINT

összeionva két kalácsot készítünk. vajjal kikent kalacsiormába tesszük, letakarva fél óráig újrakelesztjük, majd tojással megkenve közepes tűznél megsütjük.

1336. KÜRTŐSKALÁCS

Hozzávalók: 1 kg liszt, 2 db tojás, 4 db tojássárgája, 12 evőkanál porcukor, 2 dkg élesztő, csapott kávéskanál só, 5 dl tej, 12 kanál olvasztott vaj.

A liszthez hozzáadunk 2 egész tojást, 4 tojássárgáját, 12 evőkanál porcukrot, 2 dkg porcukorral elkevert és kevés tejben feloldott élesztőt, 1 csapott kávéskanál sót, fél liter tejet. A jól kidolgozott tésztához a végén adjuk hozzá a 12 evőkanál olvasztott vajat, és kelni hagyjuk. Mikor félig megkelt, szeleteket vágunk, kisujjnyi vastagságúra sodorjuk, és a beolajozott sütőfára gömbölyűn rácsavarjuk. A feltekert tésztát vizes kézzel megnedvesítjük, majd kristálycukorba forgatjuk. Parázs fölött forgatva szép pirosra sütjük úgy, hogy a cukor üvegessé váljék. Ekkor a sütőfáról a kürtőskalácsot szépen lehúzzuk. Egyes vidékeken a forró kalácsot (lehúzás előtt) durvára tört dióbél és cukor keverékében is megforgatják.