

GUNDEL KÁROLY

KIS MAGYAR

SZAKÁCSKÖNYVE

MALLÁSZ GITTA ÉS DALLOS HANNA

CÍMLAPJÁVAL ÉS RAJZAIVAL

*Amiál életemnek a Gundel
konyha sokatigéző tanítványa-
nak jutalmul és burditésul
1937. karácsonján*

Gundel Károly

BUDAPEST, 1937.

KIADJA A MAGYAR SZAKÁCSOK KÖRE

118. Kürtös kalács.

30 dgr. liszt,	10 dgr. vaj,
14 dgr. porcukor,	1 dgr. élesztő,
6 drb. tojássárgája,	1 deci tej,
20 dgr. dió vagy mandula.	

Járjunk el a tésztával, mint azt az előbbi előírásban megadtam (a liszt negyedét a tejjel és az élesztővel megkelesztve). A liszt háromnegyed részét gyűrődeszkán gyurjuk össze a vajjal, adjuk hozzá a tojássárgáját, csipetnyi sót, 4 dgr. cukrot és gyurjuk jól össze, azután dolgozzuk az élesztős tésztával alaposan össze, addig gyúrva, amíg a tészta teljesen egyseges és ekkor cipót formálva belőle, tegyük edénybe, takarjuk le és hagyjuk meleg helyen megkelti. Ha a tésztánk duplájára megkelt, nyujtsuk ki nyújtófaival a gyűrődeszkán körülbelül félcentiméternyire és vágjunk belőle kb. 2 cm. széles szalagokat. Kb. 6 cm. átmérőjű, 70—80 cm. hosszú fahengert (dorongot) parázson jól átmelegítünk és vajjal megkenünk. Ezután a tésztaszalagokkal a hengert végigfuttatjuk, tojásfehérjével bekenjük és a gorbára összevagdalt és megcukrozott dióval vagy mandulával behintjük. A dorongot most folytonos forgatás közben forró parázson vagy akár igen forró sütőben pirosra sütjük és sütés közben olvasztott vajjal gyakorta megkenjük. Ha pirosra sült, levesszük a dorongról a tésztát és vaniliás cukorral meghintve, gyümölcsfízzel adjuk asztalra.