



### Hozzávalók:

50 dkg finomliszt  
3 tojás sárgája  
8 dkg porcukor  
2,5 dl langyos tej  
2,5 dkg friss élesztő  
10 dkg puha vaj, vagy margarin  
1 g só

### Töltelékhez:

40 g kakaós pudingpor  
4 dl tej  
15 dkg kristálycukor  
10 dkg vaj

1 egész tojás a kenéshez

### Előkészítés:

A hozzávalók kimérése  
Liszt, porcukor átszitálása  
Tojás mosása, feltörése  
Vaj puhítása  
Tepsi bélelése  
Élesztő felfuttatása a tejben, 1 teáskanál porcukorral.  
Sütő előmelegítése formázás után, 200°C-ra

### Elkészítés:

A lisztet, sót keverd el, add hozzá a tojást, az élesztős tejet, a maradék porcukrot, és állítsd össze a tésztát. Ha összeállt, gyúrd bele a puha vaját is.  
Meleg helyen, letakarva keleszd 40 percig.  
Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 percet.

### Formázás:

A tésztát oszd el két részre, majd nyújts egyikből kb. 3-4 mm vastag téglalapot.  
A másikat addig letakarva tedd félre.  
Kend meg a kinyújtott tésztát a töltelék felével, majd tekerd fel és vágd el hosszában ketté úgy, hogy a vágás elején kb. 2 cm-t egyben hagyod a tekercset.  
Ez után a másik tésztát is készítsd így el, majd tedd őket egymás mellé és négyes fonással fond meg őket.  
Tedd sütőpapírral bélelt tepsibe, és keleszd 20 percet majd kend meg a tojással, addig melegítsd elő a sütőt.  
Kelesztés után 200°C-on, majd 180 °C-on, süsd kétütemű sütéssel először 10, majd 40 percig, amíg a teteje szép arany barna lesz.

### Töltelék készítése:

3,5 dl tejet tegyél fel közepes lángon forni a kristálycukorral.  
A maradék, hideg tejben oldd fel a pudingport.  
Folytonos kevergetés közben melegítsd fel a tejet, forrás előtt vedd le a tűzről, majd keverd hozzá a pudingporos tejet és add hozzá a vaját.  
Kis lángon sűrűsítsd be, majd tegyél folpackot közvetlenül a pudingra, ez megakadályozza, hogy a felülete „bebőrösödjön”.  
Hagy langyosra kihűlni. Felhasználás előtt keverd át robotgéppel, hogy kenhető legyen.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

# Csavart, csokis kalács

