

# Mákos kalács

## Hozzávalók:

2,5 dl langyos tej  
2,5 dkg élesztő  
3 dkg kristálycukor  
50 dkg finomliszt  
1/2 dkg só  
3 csomag, azaz 24 g vaníliás cukor  
9 dkg puha vaj vagy margarin

## Töltelék 2 db

### kalácsba:

50 dkg darált mák  
20 dkg porcukor  
1 dl tej  
1 savanykás alma reszelve  
1 reszelt citromhéj  
2 tojásfehérje

## Előkészítés:

A hozzávalók kimérése  
Liszt, sütőpor, porcukor átszitálása  
Vaj puhítása

Langyosítsd meg a tejet a cukorral.  
Keverd el benne az élesztőt, majd hagyd pihenni. Mikor már habosodik a teteje, vagyis el kezd futni az élesztő, akkor keverheted a többi hozzávalóhoz.

## Tészta készítése:

A lisztet, sót keverd el, add hozzá az élesztős tejet, majd állítsd össze a tésztát. Legvégül gyúrd hozzá az puha vajat. Jól dagaszd ki, hogy szép sima tésztát kapj. Meleg helyen letakarva egy órát keleszd.

Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 perct.

## Töltelék készítése:

A mákot keverd el a porcukorral, majd add hozzá a citromhéjat és az almát. Forrald fel a tejet, majd öntsd rá és keverd el benne. Ez után habosítsd ki a tojásfehérjét, majd keverd a mákhoz.

Pihentetés után oszd a tésztát 2 egyforma darabra, és lisztezett nyújtódeszkán nyújtsd ki fél cm vastag téglalappá. A máktölteléket felezd meg, és simítsd a tésztára, majd hajtsd be a tészta két szélét. Kend le ezeket a tojással és tekerd fel nem túl szorosan a tésztát.

Ez után helyezd egy sütőpapírral bélelt tepsibe, szurkáld meg a tetejét 3-4 cm távolságban, majd takard le és pihentesd 20 percig. Addig készítsd el ugyanígy a másik adag tésztát is és pihentesd azt is. Pihentetés alatt melegítsd elő a sütőt 200 °C-ra.

Pihentetés után kend le a tejjel elkevert tojás sárgával, majd told a sütőbe és két ütemben süsd meg a kalácsokat. 10 percig magas hőmérsékleten, majd 30 perc alatt 180 °C-on süsd szép pirosra őket.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

