

ÉDESSÉGEK

KÖTTESTÉSZTÁK, PALACSINTAK

268. Kürtőskalács

Hozzávalók

1 kg liszt	pici élesztő
2 tojás	csapott kávéskanál só
4 tojás sárgája	1/2 dl tej
12 kanál porcukor	12 kanál olvasztott vaj

Készítési módja

A liszthez hozzáadunk 2 egész tojást, 4 tojás sárgáját, 12 kanál olvasztott vajat, 12 kanál porcukrot, 2 dkg cukorporral feloldott élesztőt, 1 lecsapott kávéskanál sót, 1/2 liter tejet.

A résztát jól kidolgozzuk és kelni hagyjuk. Amikor félig megkelt, szeleteket vágunk, kisujjnyi vastagságúra sodorjuk, és az előre elkészített sütőfára gömbölyűen rácsavarjuk.

Parázs fölött forgatva sütjük, és amikor pirulni kezd, forró vajjal meglocsoljuk.

Mintán megsült, a parázs fölött cukorporral megszórjuk úgy, hogy a cukor lángot fogjon és mázat képezzen rajta. Ekkor a sütőfáról szépen lehúzzuk.

Változat

Egyes vidékeken a még forró kalácsot darabokra vágott cukrozott dióbélben is megforgatják.

269. Káposztás tepertyűspogácsa

Hozzávalók

30 dkg libatepertő	4 dkg élesztő
40 dkg liszt	1 fej káposzta
3 tojás	1 kanál zsír
	só, bors (ízlés szerint)