

Diós-mákos beigli

Hozzávalók 4 beiglihez:

- 50 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 5 dkg porcukor
- 2 dkg élesztő
- 1 dl tej
- 2 tojássárgája
- 1 tojás és 1 tojássárgája a kenéshez
- csipet só

A diós töltelékhez:

- 30 dkg darált dió
- 12 dkg kristálycukor
- reszelt citromhéj, ízlés szerint fahéj
- fél dl víz
- édes morzsa

A mákos töltelékhez:

- 30 dkg darált mák
- 12 dkg kristálycukor
- narancshéj, fahéj
- fél dl víz

Elkészítése:

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a porcukrot, egy csipet sót, a két tojássárgáját és a tejben elkavart élesztőt. Gyors mozdulatokkal közepes keménységű tésztát gyúrunk, amit négy egyenlő részre osztunk. Lefóliázva hűtőbe tesszük, és 15-20 percig pihentetjük.

Amíg pihen, elkészítjük a kétféle töltelékét. Külön a diós, és külön a mákos töltelék hozzávalóit jól összekeverjük. (A beigliknél a töltelék súlya megegyezik a tészta súlyával.)

A pihentetett tésztát egyenként kb. 22-28 cm-es téglalap formára nyújtjuk. Az egyik töltelék felét a tésztára helyezük, és egyenletesen eligazítjuk. A tészta két oldalát kb. 1 cm szélesen behajtjuk, megnyomkodjuk, ezután feltekerjük a beigli. Sütőpapírral bélelt tepsire helyezük.

Felületüket megkenjük egy tojás és egy tojássárgája keverékével. Sütés előtt hurkapálcával megszúrkaljuk. Amikor a tojás megszáradt a tésztán, még egyszer átkenjük.

180 fokra előmelegített sütőben aransárgára sütjük.