

# Mákvirág

16 szelet



Könnyű



max. 40 perc


**A tésztához:**

1 csomag Dr. Oetker Kelt tészta

**A mákos töltelékhez:**

75 ml tej

1 csipet só

1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor

1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj

70 g porcukor

100 g darált mák

1 db tojásfehérje (közepes méretű)

**A kenéshez:**

1 db tojás (közepes méretű)

1 ek. tej

- 1 Egy főzőedényben a tejet, sót, cukrot, Bourbon vaníliás cukrot és a reszelt citromhéjat összekeverjük, és a masszát felfőzzük. A főzőlapról lehúзва hozzáadjuk a darált mákot, hűlni hagyjuk, majd a tojásfehérjét is a masszához keverjük.
- 2 A kelt tésztát kitekerjük és két egyenként 22 cm átmérőjű lapot szúrunk ki. Az egyik lapot kivajazott és enyhén lisztezett sütőtepsibe fektetjük. A töltelék 2/3-ad részét egyenletesen elsimítjuk rajta, majd ráfektetjük a második lapot. A lapot a középpont felé kb. 7 cm mélyen 16 egyenlő szeletre vágjuk. A szeleteket kifordítjuk.
- 3 A tojást a tejjel felverjük, és a lapot megkenjük.
- 4 A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük. Sütés után a süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.



Ill. 1

**Alsó és felső sütés: 190°C ( (előmelegítve))**
**Légkeveréses: 170°C ( (előmelegítve))**
**Tepsi pozíciója: Középre**
**sütés: Kb. 18 - 20 Perc**

## A Mesterkonyha tippje

- A tészta levágott széleit a maradék mákos töltelékkel megkenjük. Vághatunk négyszögeket is a maradék tésztából, melyet a középpont felé bevághatunk és a tészta széleit kifordíthatjuk. A tejes-tojásos masszával megkenjük, és 15 percig sütjük.