

Töltött mogyorós-diós kalács

12 adag



Könnyű

max. 20 perc

**A tésztához:**

1 csomag Dr. Oetker Kelt tészta

A töltelékhez:

40 g cukor

30 g Rama margarin

125 ml tej

1/2 üveg Dr. Oetker Rum Aroma

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

1 csipet fahéj

100 g dió (aprított)

100 g mogyoró (aprított)

50 g zsemlemorzsa

- 1 A cukrot, margarint, tejet, aromát, vanillincukrot és fahéjat összekeverjük, majd összefőzzük. A főzőlapról levéve beletesszük a diót és a mogyorót, és rövid ideig visszahelyezzük a főzőlapra és pirítjuk. Végül hagyjuk kihűlni és hozzáadjuk a zsemlemorzsát.
- 2 A kelt tésztát a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint előkészítjük és kitekerjük. A töltelék egyenlően elosztjuk a tésztán, majd feltekerjük.
- 3 Az így feltekert kalácsot hosszában, közepén kettévágjuk és egy margarinnal kikent sütőlapra fektetjük úgy, hogy a megvágott rész legyen felül. A két tekercset összefonjuk.
- 4 A sütőlapot az előmelegített sütő közepére helyezzük és készre sütjük a kalácsot.

Alsó és felső sütés: Kb. 180°C ((előmelegítve))**Légkeveréses: Kb. 160°C ((előmelegítve))****Tepsi pozíciója: Középre****sütés: Kb. 25 - 30 Perc**