

# Könnyed sárgabarackos-túrós rétes

20 darab



Könnyű

max. 20 perc

**A rétestésztahoz:**

1 csomag Dr. Oetker Réteslap

**A kenéshez:**

120 g margarin (olvasztott)

**A töltelékhez (2 rúd):**

400 g túró

80 g cukor

2 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj

1 csipet só

2 db tojás (M-es méret)

80 g margarin (olvasztott)

250 g sárgabarack

némi zsemlemorzsa

**A tetejére:**

némi porcukor

- 1 A friss rétestésztát kivesszük a hűtőből és zárt csomagolásban szobahőmérsékleten kb. 15-20 percre pihentetjük. A sütőt kb. 180 °C-ra előmelegítjük, légkeveréses sütő esetén 160°C-ra.
- 2 A réteslapokat kivesszük a csomagolásból és 3 réteslapot egy tiszta konyharuhára helyezünk. A tésztáról eltávolított sütőpapírt a sütőtepsibe helyezzük.
- 3 Az egymásra helyezett lapok közé és legfelső lapra forró, olvasztott margarint kenünk.
- 4 A túró-töltelék összetevőit egy keverőtálba adjuk és fakanállal összekeverjük, majd kb. 20 percre hagyjuk pihenni.
- 5 A sárgabarackot megmossuk, ha szükséges félbe vagy szeletekre vágjuk.
- 6 A túró-töltelék felét a réteslapokra helyezzük és a lapon úgy simítjuk el, hogy mindkét szélén kb. 3 cm-t szabadon hagyunk. A felszeletelt sárgabarackok felét a töltelék tetejére helyezzük, majd konyharuha segítségével feltekerjük a rudat. Végül megkenjük a rétes tetejét olvasztott margarinnal.
- 7 A második rúd rétest hasonlóképp elkészítjük, majd azonnal a sütőbe helyezzük.

**Alsó és felső sütés: Kb. 180°C ( (előmelegítve))****Légkeveréses: Kb. 160°C ( (előmelegítve))****Tepsi pozíciója: Középre****sütés: Kb. 40 Perc**