

Gluténmentes bejgli

Elkészítési idő: kb. 60 perc

Nehézségi szint: könnyű

Költség: nagyon olcsó

Szerző: Böszörményi Mária

Hozzávalók 6 adaghoz

Tésztához

- 250 g NATURBIT ALFA-MIX lisztkeverék
- 30 g margarin
- 2 1/4 dl tej
- 1 db tojássárgája
- 1/4 csomag élesztő
- 30 g cukor

Töltelékhez

- 200 g darált mák vagy dió
- 2 dl víz
- 100 g cukor
- 1 csipet fahéj

Kenéshez

- 1 db tojás a kenéshez



Elkészítés

1. A cukrot a tejjel együtt felmelegítjük, majd felfuttatjuk benne az élesztőt. A többi hozzávalót egy tálba tesszük, hozzáöntjük a felfutott élesztőt és jól összegyúrjuk. 15 percig letakarva kelesztjük. Addig elkészítjük a töltelékét.
2. A vizet a cukorral, fahéjjal összefőzzük, majd a mákhoz öntjük és elkeverjük (figyeljük, nehogy túl vizes legyen). A tésztát kétfelé osztjuk, téglalap alakúra kinyújtjuk, majd a kihűlt töltelék felét szépen elosztatjuk rajta. Feltekerjük és sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük. A másik tésztát ugyanígy, majd ezt is a tepsire tesszük.
3. Lekenjük azokat tojássárgájával, megvárjuk, míg rászárad, megkenjük tojásfehérjével és ha ez is rászáradt 20 percig jó meleg sütőben sütjük (nekem sajna hőfokmérő mentes sütőm van).

A felhasznált termékeket keresse a Hunorganic Kft. webáruházában!

Elérhetőségünk

Hunorganic Kft. • www.hunorganic.com • tel.: +36 (30) 533 9271 • contact@hunorganic.com