

Fahéjas tekercs

Hozzávalók: (kb. 25 darabhoz)

A tésztához:

50 dkg liszt
2,5 dl langyos tej (víz)
10 dkg olvasztott vaj
vagy margarin
7,5 dkg cukor
25 g friss élesztő,
v. 7 g szárított élesztő

A töltelékhez

15 dkg puha vaj (margarin)
10 dkg cukor
25 g (5 teáskanál) fahéj

Az öntethez (elhagyható!)

25 dkg porcukor
4 evőkanál tej
vagy 2-3 dkg porcukor



Elkészítés:

A friss élesztőt morzsoljuk a langyos tejbe.

A megolvasztott vajat hagyjuk egy kicsit kihűlni és ezt is keverjük az élesztős tejbe. Tegyük hozzá a cukrot és oldjuk fel a langyos tejben.

Adjuk hozzá a lisztet és az egészet alaposan dolgozzuk össze tésztává.

A tésztát meleg helyen kelesszük egy órát, míg nagyjából duplájára nő.

Közben a töltelékhez keverjük össze a vajat a fahéjjal és a cukorral.

A tésztát egy nyújtófával nyújtsuk ki négyzetes alakban fél centi vastagra és kenjük meg a töltelékkel.

A hosszanti oldalánál fogva csavarjuk össze és vágjuk 2 cm vastag szeletekre.

A csigákat helyezük szorosan egymás mellé egy kiszírozott tortaformába (nyitható formába) és kelesszük további 30 percig.

Közben a sütőt melegítsük elő 180 fokra.

A csigákat tegyük a sütőbe és süssük kb. 25 percig.

Az öntethez jól keverjük össze a porcukrot a tejjel és kenjük a csigákra, de elhagyható akkor még melegen szórjuk meg porcukorral.