# Strucla z marmoladą

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1815 razy.

Rozczyn:
1 1/2 dag drożdży
1/2 dag cukru
mleko
Ciasto:
2 żółtka
5 dag cukru
skórka cytrynowa
25 dag mąki
mleko
5 dag masła (lub smalcu i margaryny)
sól
30 dag gęstej marmolady
1/z jaja da smarowania
(2 dag migdałów do posypania)
tłuszcz do smarowania formy

Przygotować ciasto tak jak na bułeczki drożdżowe słodkie, postawić je do wyrośnięcia. Długą, wąską blaszkę posmarować masłem. Jeżeli marmolada jest rzadka, należy wziąć jej więcej i nieco wysmażyć , aby nie wypłynęła z ciasta w czasie pieczenia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i wywałkować w prostokąt; posmarować białkiem jego obwód. Ciasto posmarować marmoladą nie doprowadzając jej do brzegów ciasta. Struclę zwinąć ciasna w wałek; zakończenia ciasta z obu boków zawinąć do środka, zlepiając je, a podwijając pac spód, aby marmolada nie wypłynęła. Struclę włożyć da wąskiej, długiej blachy, zakończeniem pod spód i postawić do powtórnego wyrastania. Wyrośnięte ciasto posmarować jajem, posypać grubo siekanymi migdałami, wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika i upiec (3/4 godz.). Upieczone ciasto nieco przestudzić w formie, ostrożnie wyłożyć , powierzchnię ciasta zaraz posypać cukrem z wanilią i studzić oparte o wysoki brzeg stolnicy.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD