

## Házi kürtőskalács (4 db)

**Hozzávalók a tésztához:** 280 g finomliszt, 150 ml langyos tej, 35 g vaj, 35 g zsír, 15 g kristálycukor, 13 g friss élesztő, 3 tojássárgája, egy csipet só

**Hozzávalók a szóráshoz:** 200 g cukor, 1 teáskanál fahéj és egy csomag vaníliás cukor

**Tészta elkészítése:** Az élesztőből, a tejből és egy teáskanál kristálycukorból (5 g) készítsen kovászt. A vajat és a zsírt keverje ki 3 tojássárgájával, míg nem lesz hab belőle, majd adja hozzá a lisztet és a fennmaradt kristálycukrot (10 g), és alaposan keverje el. Adja a kovászt a tésztához, alaposan gyúrja át, majd hagyja pihenni 30-45 percen keresztül, hogy a tészta megkeljen.

## Kürtőskalács elkészítése

1. Nyújtson ki egy nagyjából 1 méter hosszú, vékony csíkot
2. Tekerje fel a formára, és hajtsa be a végeit.
3. Sodorja úgy, hogy a felteker csíkok szélei összeérjenek.
4. Kenje meg vajjal, és 15 percig kelessze.
5. Süsse 20-25 percen keresztül, 200 °C-on.
6. Sütés közben kétszer fordítsa el a hengert 1/3\* fordulattal, és egyszer kenje meg vajjal.
7. Ismét kenje meg vajjal, és mártsa bele a cukor és fahéj keverékébe.
8. Távolítsa el a markolatot, és óvatosan húzza le a kürtőskalácsot

**\*Megjegyzés:** A sütés ideje és a forgatás intervalluma a sütő típusától függően változhat.

**Figyelmeztetés:** A hengerek, a tartó állvány és a szilikon markolatok a sütés ideje alatt felforrósodnak, ezért használjon konyhai kesztyűt.