

Maci sajtos rudak

Hozzávalók:

50 dkg liszt
4 db háromszögletű medvesajt
25 dkg Ráma margarin
2 kiskanál só
1 db tojás sárgája
2,5 dkg élesztő
0,75 dl tej
1 kiskanál cukor
a kenéshez:
1 db felvert tojás
a szóráshoz:
reszelt sajt (köménymag, szezámmag, stb.)



Elkészítés:

Az élesztőt kevés langyos tejjel és a cukorral felfuttatjuk. A lisztet a sóval és a margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a háromszög sajtokat, a tojássárgáját, a maradék tejet és a felfuttatott élesztőt. Összegyúrjuk, kb 1,5 cm vastagra kinyújtjuk, tetejét a felvert tojással megkenjük, a reszelt sajttal megszórjuk, és rudakra vágjuk. Előmelegített sütőben, aranysárgára sütjük.