

Káposztos keksz 2

Hozzávalók:

a tészthez:

12 dkg liszt

6 dkg káposztaszelvény

6 dkg cukor

1 teáskanál sósópor

6 dkg puha vaj

1 db tojás sórgája

0,5 dl tej

csipet só

a kenéshez és szárazításhoz:

3 evőkanál káposztaszelvény

1,5 dl tej



Elkészítés:

Egy nagyobb tálban összekeverjük a lisztet, káposztaszelvényt, a cukrot, a sósóport és a só. Hozzáadjuk a puha vajat, a tojássórgáját és a fél deci tejet és jól összedolgozzuk. Folpackba csomagolva legalább fél órára a hűtőbe tesszük. Lisztezett felületen a tésztát kinyújtjuk, kiszaggatjuk, majd a tetejét megkenjük tejjel és megszórjuk káposztaszelvényekkel. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 10 perc alatt készre sütjük.