

## Juhtúrós rudacskák

### Hozzávalók:

50 dkg rétesliszt  
25 dkg margarin  
25 dkg juhtúró  
2 db tojás  
2.5 dkg élesztő  
1 csapott evőkanál kristálycukor  
1,5 dl tej  
1 teáskanál só  
köménymag, szezám, mák, stb a tetejére



### Elkészítés:

A kristálycukrot a langyos tejben feloldjuk, belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk. Az átszitált liszttel elmorzsoljuk a margarint, hozzáadjuk a juhtúrót, a tojásokat, - egy kevés felvert tojást tegyük félre a tészta tetejének megkenéséhez - a megkelt élesztőt, a sót és összegyúrjuk. Kb. 40 percig kelesztjük. A megkelt tésztát két cipóra osztjuk, lisztezett deszkán 1 cm vastagságúra kinyújtjuk. Derelyemetszővel kis rudakra vágjuk, a tetejét tojással megkenjük, és tetszés szerinti magokkal megszórjuk. 200 fokra előmelegített sütőben aranybarnára sütjük.