



Hongarije

Mákos és diós kalács

Maanzaad- en walnootgebak

Ingrediënten voor het deeg:

2½ dl. warm water
2 pakjes (16 gr.) droge gist
120 gr. gesmolten boter
120 gr. suiker
3 grote eieren, op kamertemperatuur
1 tl. zout
500 gr. bloem
1 ei voor het bestrijken van het gebak

Voor de maanzaadvulling:

½ kop (1,2 dl.) melk
50 gr. fijne suiker
250 gr. gemalen maanzaad
6 rl. rozijnen
1 tl. geraspte citroenschil
5 el. honing

Voor de walnootvulling:

½ kop (1,2 dl.) melk
50 gr. fijne suiker
350 gr. walnoten, grof gemalen
6 el. rozijnen
1 tl. geraspte citroenschil
5 el. honing

Los de gist op in warm water in een grote schaal. Laat het zo'n 5 minuten staan.

Roer er dan de gesmolten boter door, de suiker, de eieren en het zout. Meng het goed.

Nu gaat de bloem erbij. roer het er met behulp van een houten lepel met beetjes tegelijk doorheen. Bestuif een werkblad lichtjes met bloem en leg het deeg daar op. Kneed het deeg minstens vijf minuten goed door, tot het zacht en elastisch is. Als het nog plakkerig is doe je er nog wat bloem doorheen.

Draai een bal van het deeg en leg het in een grote schaal. Bedek het met plasticfolie en laat het op een warme, tochtvrije plaats rusten tot het in volume verdubbeld is. Dat zal zo'n 1½ tot 2 uur gaan duren.

Ondertussen heb je alle tijd om de maanzaadvulling te maken. Meng de melk met de suiker, Breng het aan de kook, doe er het maanzaad en de rozijnen in. Laat het een paar minuten heel zachtjes koken terwijl je steeds blijft roeren. Haal het dan van het vuur en roer er de honing en de citroenschilletjes doorheen. Laat het afkoelen.

De walnotenvulling maak je op dezelfde manier.

Bedek een bakplaat met bakpapier. Verdeel het deeg in tweeën. Rol ieder deel uit tot een rechthoek van ongeveer 30 cm. breed en een kleine 40 cm. lang. Bedek een deeglap met de maanzaadvulling en de andere met de walnootvulling. Laat daarbij zeker twee centimeter van de randen vrij. Rol de lappen deeg in de lengte op, maar doe het compact en stevig. Leg de rollen op het bakblik, dek ze af met een doek en laat ze drie kwartier tot een uurtje rijzen.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 180°C.

Klop het ei los met een theelepel water. Bestrijk daarmee de maanzaad- en de walnootrol. Schuif de bakplaat in de oven en laat de rollen in een half uur gaar en goudbruin bakken.