



Hongarije

Kürtőskalács

Schoorsteencake

500 gr. bloem
30 gr. gist
1 dl. melk
1 zakje vanillesuiker
zout
2 eieren
wat geraspte citroenschil

100 gr. gesmolten boter
kokos, kaneel, gehakte of gemalen noten, sesam, vanillesuiker (etc., etc.)

Van de bloem, de gist, de melk, vanillesuiker, zout en de eieren maak je een deeg. Laat het rijzen op een warme plaats tot het twee maal in volume is toegenomen.

Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm. dikte, en snij het in stroken van 2 - 3 cm. Wikkel de stroken rond een houten cilinder zoals hierboven beschreven en bak ze al draaiend boven een zacht houtskoolvuurtje

Wanneer het deeg begint te kleuren bestrijk je het met boter en bestrooi het met de poedersuiker. Bak verder tot het mooi gekarameliseerd is.

Als je noten op je Kürtőskalács wil, klop dan een ei los en haal de rol erdoor. Dan bestrooi je het met poedersuiker en noten.