



Roemenië

Ochi de păun

Pauwenogen

500 gr. bloem
150 gr. boter
1 pakje (7 gr.) instant gist
1 snufje zout
1½ dl. lauwwarme melk
3 eieren

1 pot kersen op siroop (800 ml.)
100 gr. suiker
200 gr. gemalen walnoten of gemalen maanzaad
1 zakje vanillesuiker
1 tl. citroenzeste
6 el. jam (bessen, kersen, pruimen, rozenbottel....)
plus nog wat poedersuiker voor het bestrooien

Laat de kersen goed uitlekken. Scheid de eieren. De dooiers zijn voor het deeg; de eiwitten voor de vulling.

Meng de bloem met een snuf zout en de instant gist. Verwarm de melk samen met de boter tot lauwwarm. Meng het door de bloem, doe er de eierdooiers bij en kneed er een deeg van.

Verdeel het deeg in drie stukken en rol het dun uit tot 3 rechthoeken (ong. 25 x 35 cm.). Smeer de vellen deeg in met de jam en leg langs iedere lange zijde een rij kersen, dicht tegen elkaar en dicht tegen de rand.

Rol het deeg nu over de kersen aan beide kanten strak op naar binnen. In het midden, tussen de twee rollen, laat je een ruimte vrij van goed twee vingers breed.

Klop de eiwitten met de suiker en de vanillesuiker tot een stijf schuim. Schep de gemalen walnoten (of het gemalen maanzaad) en de citroenschilletjes er met een spatel door. Hiermee vul je de opengelaten ruimte. Dat gaat misschien het gemakkelijkste met een spuitzak.

Leg het gebak op een bakplaat dat je hebt bekleed met bakpapier en bak het aan 180° C. in drie kwartier, misschien wat langer, tot lichtbruin.

Laat het gebak afkoelen onder een keukendoek, bestrooi het met poedersuiker en snij het in plakken.