



# Omlós vaníliás kifli

🕒 40–50 Perc 🍪🍪🍪

## Elkészítés

- 1 A tésztához a szobahőmérsékletű vaját a porcukorral, a vaníliarúd magjaival és a citromhéjjal habosítsuk, majd fokozatosan keverjük bele a tojást.
- 2 Az átszitált lisztet keverjük bele a vajás keverékbe.
- 3 Ezután egy csillagcsöves habzsákkal nyomjunk félhold alakú formákat a sütőpapírra, és 180 °C-os sütőben légkeverésen 10 perc alatt süssük aranybarnára.
- 4 Hagyjuk a süteményfeleket kihűlni, majd baracklekvárral illesszük össze őket.
- 5 Végül a csokoládé 2/3-át olvasszuk meg, majd a maradék 1/3-ot törjük apró darabokra, és keverjük a már megolvadt csokihoz. Keverjük csomómentesre a csokoládét. Mártjuk a sütik végét a csokoládéba, és hagyjuk a sütőpapíron megdermedni.

**TIPP:** A tészta körülbelül 60 darab süteményre elegendő.

## Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

### A tésztához

250 g	Vaj
100 g	Porcukor
350 g	Búzaliszt
1	Tojás
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
10 g	♦ Citromhéj, reszelt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

### A töltelékhez

100 g	Baracklekvár
-------	--------------

### A bevonathoz

200 g	Étcsokoládés bevonó
-------	---------------------

