



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Kb. 1 kg sütihez

240 g	Vaj
150 g	Porcukor
130 g	Darált mogyoró
250 g	Tönkölyliszt
5 g	♦ Szegfűszeg, őrölt
5 g	♦ Fahéj, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A mázhoz

80 g	Tojássárgája (kb. 4 tojásból)
60 g	Víz
360 g	Porcukor

„Vajas kenyér”

⌚ 30—45 Perc 

Elkészítés

- 1 A szobahőmérsékletű vaját, a porcukrot, a mogyorót, a tönkölylisztet, a Kotányi fahéjat, őrölt szegfűszeget és tengeri sót gyúrjuk tésztává.
- 2 Pihentessük legalább 1-2 óráig.
- 3 Ezután nyújtsuk ki a tésztát kb. 3 mm vastagságúra, és szaggassuk ki egy (kb. 6 cm-es) pogácsaszaggatóval.
- 4 Felezzük el a köröket, majd tegyük sütőpapírral bélelt tepsire és 180 °C-ra előmelegített sütőben süssük 7-8 percig.
- 5 A mázhoz a tojássárgáját, a vizet és a porcukrot verjük habosra.
- 6 Kenjük a mázat a kihűlt süteményekre, és hagyjuk egy éjszakán át száradni.

