

Ragacsos csigák barackkal és Nutella®-val

Közepes

3 h 30 minimum



Hozzávalók

14 adaghoz

A tésztához:

4 csésze finomliszt

2 felvert tojás

1 csésze tej

$\frac{1}{4}$ csésze kristálycukor

$\frac{1}{2}$ csésze sótlan vaj, olvasztott és hűtött

1 ek instant élesztő

1 tk só

A töltelékhez:

1 csésze puha vaj

$\frac{1}{2}$ csésze barna cukor

$\frac{1}{2}$ csésze finomra vágott mandula

$\frac{1}{2}$ csésze finomra vágott szárított barack

Tetjére:

14 ek NUTELLA®, 1 ek/adag

Lépések:

**1**

Egy nagy keverőtálban alaposan keverjük össze a tojásokat, tejet, cukrot és a vaját. Adjuk hozzá a lisztet, élesztőt, és a só-t és gyúrjuk tésztává. Ha a tészta túl száraz, adjunk hozzá még egy kis melegvizet, ha túl nedves, adjunk hozzá még egy kis lisztet.

Gyúrjuk össze a tésztát a tálban, vagy egy kissé lisztes felületen amíg egyenletes és ruganyos nem lesz. Tegyük át egy tiszta, kicsit olajos edénybe és lazán takarjuk le egy tiszta, nedves konyharuhával. Hagyjuk a tésztát meleg helyen megkelni amíg kb. duplájára nem nő – ez kb. 1 óra lesz attól függően, hogy mennyire meleg a szoba.

**2**

Helyezzük a tésztát a lisztezett felületre és nyújtsuk ki egy kb. 2,5 cm vastagságú nagy téglalappá. Kenjük meg a tésztát a puha vajjal és szórjuk meg a teljes felületet egyenletesen barnacukorral. Ezt ismétljük meg mandulával és apróra vágott barackkal is.



3

A leghosszabb végétől kezdve tekerjük a tésztát szorosan maga köré amíg egy hosszú tekercest nem kapunk. Vágjuk a tekercest 10 szeletre.

Egy sütőpapírral bélelt tepsiben rendezzük a tekerceket karácsonyfa alakba. Takarjuk le nedves konyharuhával és hagyjuk a csigákat nőni további 30 percig.



4

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Süssük 20 percig. Kenjük meg a fát girlandszerűen Nutella®-val, majd tálaljuk egy pohár tejjel és gyümölcsökkel.

Tipp: A ragacsos csiga akkor a legjobb, ha a sütés napján tálaljuk.