



Kép forrása: www.housetohome.co.uk

A sajttal összeállítása:

Ízlés szerinti sajtok (esetleg feldarabolva, fogpiszkálót beleszúrva)

Szőlőszemek

Kekszek (ha lehet, saját készítésű)

Dió (elhagyható)

Magvas keksz

Hozzávalók (1 tepsire):

- 25 dkg teljes kiőrlésű liszt
- 2 tojássárgája
- 1 teáskanál só
- késhegynyi szóda-bikarbóna
- 1 dl tejföl
- 8 dkg vaj

Kenéshez: felvert tojás

Szóráshoz: szezámmag, lenmag, napraforgómag, reszelt sajt

A hozzávalókat összegyúrjuk, majd kb. 3 mm vastagra nyújtjuk. Megkenjük a tojással, négyzet vagy téglalap alakúra vágjuk derelyevágóval, majd ízlés szerint megszórjuk. 160 fokok előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt megsütjük.

Megjegyzés:

Igaz, hogy inkább 4 mm vastagra nyújtottuk, de nekünk 15 perc sütés nem volt elég. A mennyiséget másfélszeresre emeltük, mert a boltokban kapható kiserelésekhez az jobban igazodik (12,5 dkg-os vaj, illetve 1,5 dl-es tejföl) – így lett 2 tepsí. A receptet követve megszórunk csak, de legközelebb belekeverjük az „ízestőt”.