

Stíriai metélt

| sütemény száraztésztából |

családi recepttár

desszert

Hozzávalók:

5 egész tojás
18 dkg kristálycukor
2 cs. vaníliás cukor
2 pohár natúr kefir
1 pohár tejföl
1/2 liter tej
25 dkg nagykocka tészta



Elkészítés:

- ▶ A cukrot a tojásokkal habosra keverjük, és a tészta kivételével az összes többi hozzávalót beletesszük a tálba és jól elkeverjük.
- ▶ A keveréket egy kisebb, de magasfalú tepsibe öntjük, (a tepsit semmivel sem kell kikenni) és beszorjuk a száraztésztát. A kiálló tészta-csücsköket kicsit belenyomkodjuk.
- ▶ Hideg sütőbe tesszük és a hőfokot 220 °C-ra állítva elkezdjük sütni. Fél óra elteltével visszavesszük a sütőt 180 °C-ra és még kb. fél óráig sütjük. (Mikor kezd színesedni a teteje, elzárjuk a sütőt és csukott ajtó mellett hagyjuk kihűlni.)
- ▶ Kockákra szeletelve tálaljuk.

A receptet beküldte: **Deák-Nákity Gabriella**