

**CIASTO : 350 g mąki, 120 g masła, 3 żółtka,**



**100 g cukru, 50 g drożdży, skórka otarta z 1 cytryny, 1/2 szklanki ciepłego mleka;**

**NADZIENIE MAKOWE: 500 g maku, 1 l mleka, 120 g masła, 3/4 szklanki miodu, 4 jajka, 150 g cukru, 100 g posiekanych orzechów włoskich, 100 g posiekanych migdałów, 150 g rodzynek, 1/2 szklanki drobno pokrojonej smażonej skórki pomarańczowej, 2 opakowania cukru waniliowego, 1 kieliszek rumu lub koniaku;**

**NADZIENIE ORZECHOWE: 250 g zmielonych orzechów włoskich, 1 łyżka tartej bułki, 80 g cukru pudru, 2 jajka,**

**CIASTO:** drożdże rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodać 1 łyżeczkę mąki i 1 łyżeczkę cukru. Odstawić zaczyn do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać do mąki zaczyn drożdżowy, ubite żółtka i otartą skórkę z cytryny. Wyrobić ciasto, dolewając w miarę potrzeby trochę ciepłego mleka. Ciasto powinno być nieco gęściejsze niż na zwykły placek drożdżowy. Gdy ciasto zacznie odstawać od ręki, wlać ciepły tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać. Włożyć do miski, lekko posypać mąką i przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

**NADZIENIE ORZECHOWE :** Żółtka utrzeć z cukrem, dodać orzechy i tartą bułkę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z orzechami.

**NADZIENIE MAKOWE :** Umyty mak zalać wrzącym mlekiem i gotować na małym ogniu około 30 minut. Osączyć na sitku i zmielić : w maszynce zwykłej 3 razy, a w specjalnej do maku z drobnym sitkiem tylko raz. W rondlu lub głębokiej patelni z grubym dnem rozgrzać masło razem z miodem i cukrem waniliowym. Dodać bakalie i mak. Dusić masę ok. 15 minut stale mieszając, aby się nie przypaliła. Żółtka utrzeć z cukrem i dodać do lekko ostudzonej masy. Wymieszać delikatnie z ubitą na sztywno pianą z białek. Dodać alkohol, wymieszać.

Ciasto podzielić na 6 części, rozwałkować cienkie prostokąty, posmarować białkiem (po upieczeniu zapobiegnie to oddzieleniu się nadzienia od ciasta). Na 4 części nałożyć jeszcze letnią masę makową, na 2 - masę orzechową (można

## STRUCLA MAKOWO - ORZECHOWA

Wpisany przez Dana

czwartek, 25 stycznia 2007 20:33 - Poprawiony czwartek, 25 stycznia 2007 20:37

---

zamiast orzechowego użyć [farszu bakaliowego](#) ). Ciasto zwinąć ciasno w rulony, końce mocno zlepić i podwinąć pod spód.

Ozdobną formę babkową z kominkiem wysmarować tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Przed pieczeniem wierzch posmarować białkiem.

Piec około 45 minut w temperaturze 180°C.

Upieczoną i ochłodzoną babkę makowo-orzechową można polukrować i ozdobić bakaliami.

**Przepis własny**