

CIASTO : 350 g mąki, 120 g masła (ewentualnie margaryny), 3 żółtka, 100 g cukru, 50 g drożdży, skórka otarta z 1 cytryny, 1/2 szklanki ciepłego mleka

NADZIENIE : 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

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 : 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 i jeszcze letnią masę nałożyć na cienko rozwałkowany prostokąt ciasta, posmarowany białkiem (po upieczeniu zapobiegnie to oddzieleniu się maku od ciasta). Ciasto zwinąć ciasno w rulon, końce mocno zlepować i podwinąć pod spód.

Makowiec ułożyć w wąskiej blaszce wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Przed pieczeniem wierzch posmarować białkiem.

Piec około 45 minut w temperaturze 180°C.

Jeśli makowce mają być długie i wąskie , ciasto i mak należy podzielić na dwie części i zwinąć dwie strucle. Każdą strucle zawinąć w natłuszczoną folię, zostawiając na końcach około 10 cm pustej folii. Strucleki rosną wtedy wzdłuż i mają ładny kształt. Upieczone i ochłodzone makowce można polukrować i ozdobić bakaliami.

KUCHNIA nr 1/95