



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)  
**Strucla z marmoladą**  
Pyszniutka

#### **Składniki:**

- marmolada, 30 dag
- migdał, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- masło, 5 dag
- skórka cytrynowa, 0.5 łyżecz.
- żółtka, 2 szt.
- mleko, 1 szkl.
- cukier, 6 dag
- drożdże, 1.5 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Przygotować ciasto tak jak na bułeczki drożdżowe słodkie, postawić je do wyrośnięcia. Długą, wąską blaszkę posmarować masłem. Jeżeli marmolada jest rzadka, należy wziąć jej więcej i nieco wysmażyć, aby nie wypłynęła z ciasta w czasie pieczenia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i wywałkować w prostokąt, posmarować białkiem jego obwód. Ciasto posmarować marmoladą nie doprowadzając jej do brzegów ciasta. Struclę zwinąć ciasno w wałek; zakończenia ciasta z obu boków zawinąć do środka, zlepiając je, i podwijając pod spód, aby marmolada nie wypłynęła. Struclę włożyć do wąskiej, długiej blachy, zakończeniem pod spód i postawić do powtórnego wyrastania. Wyrośnięte ciasto posmarować jajem, posypać grubo siekanymi migdałami, wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika i upiec (3/4 godz.). Upieczone ciasto nieco przestudzić w formie, ostrożnie wyłożyć, powierzchnię ciasta zaraz posypać cukrem z wanilią i studzić oparte o wysoki brzeg stolnicy.

