**Hozzávalók:**

**a tésztához:**

50 dkg margarin

1 kg liszt,

3 dkg élesztő

2 db tojás

6 dkg kristálycukor

1 csipet só,

4 dl tej

**a diótöltelékhez:**

40 dkg darált dió

20 dkg kristálycukor

2 dl tej,

1 evőkanál méz

8 dkg mazsola

1 kávéskanál fahéj

1 db citrom reszelt héja

**a máktöltelékhez:**

40 dkg darált mák,

2,5 dl tej

20 dkg kristálycukor

2 evőkanál méz,

1 db citrom reszelt héja

1-1 kávéskanál fahéj és őrölt szegfűszeg

8 dkg mazsola

A lisztet átszitáljuk, az élesztőt kevés, enyhén cukros langyos tejbe morzsoljuk. A lisztet a lágy margarinnal, a cukorral és a sóval, valamint a megkelt kovásszal és a megmaradt tejjel sima tésztává gyúrjuk. Letakarva, kb. 30 percig pihentetjük. A tésztát 6 egyforma részre osztjuk és téglalapokká nyújtjuk. Dió- vagy máktölteléket kenünk rá és összesodorjuk. A rudakat margarinnal kikent sütőlapra, egymástól kis távolságra elhelyezzük és mindegyiket 3-3 helyen megszúrjuk. Egy egész tojást és egy tojássárgáját felverünk, bekenjük vele a tésztarudakat és hagyjuk meleg helyen megszáradni. Ismét bekenjük és hagyjuk megszáradni. Előmelegített sütőben, mérsékelt hőmérsékleten megsütjük. Szép repedezett kell, hogy legyen.

**Diótöltelék készítése:** A tejet felforraljuk a cukorral és leforrázzuk vele a darált diót. Belekeverjük a mazsolát, a mézet és a reszelt citromhéjat. Állandó keverék közben átforraljuk. 1-2 evőkanál lekvárral gazdagíthatjuk.

**Máktöltelék készítése:** A tejet felforraljuk és leforrázzuk vele a darált mákot. Belekeverjük a mazsolát, a mézet és a fűszereket. Állandó keverés közben felforraljuk. Ízlés szerint 1-2 evőkanál lekvárral gazdagíthatjuk.