

## **Gluténmentes Máglyarakás Old Millers Sandwich Bread kenyérből**

hozávalók: 8 szelet Old Millers Sandwich Bread kenyér,  
5 db tojás, 1/2 liter tej, 10 dkg cukor, 2 vaníliás cukor, 5 dkg vaj,  
10 dkg darált dió, 2 db alma szeletelve, 6-7 kanál barack íz.

Elkészítés: A tojások sárgáját a cukorral és az olvasztott vajjal kikeverjük, hozzá adjuk a tejet, és ebbe bele mártjuk a kenyérszeleteket egyenként. (Áztatni nem szabad, csak mártani) Ezeket a kenyérszeleteket, 1 kivajazott jénai tálba, vagy tepsibe szépen sorba rakjuk. Amikor ez kész, akkor meg szórjuk a darált dióval, és szépen sorba rá tesszük az alma szeleteket, majd erre rá a baracklekvárt. Jobb, ha kicsit folyósabb lekvárt teszünk rá, mert akkor könnyebb elsimítani. Erre még 1 sor tejbe mártott kenyeret teszünk, és öntjük a meg maradt tejet. Betesszük a sütőbe, és ropogósra sütjük. Amikor megsült, akkor jó keményre felferjük a tojások fehérjét, és szépen rá kenjük a tetejére. Visszatesszük a sütőbe, kis lángon és rászárítjuk a habot. Figyelni kell, mert ha nagyobb a láng, akkor hamar elég.

2-3 napig finom marad, nagyon jó alap ez a kenyér, olyan, mint a búzás. Nem folyt, nem lesz darás, nagyon -nagyon finom. És még fagyasztható is.

Gosztonyi Istvánné