

**Hozzávalók:**

25 dkg liszt 12 dkg vaj 1 dkg szárított élesztő (Dr. Oetker) 2 tojás kis só 3 evőkanál cukor ízlés szerint reszelt citromhéj annyi tej amennyit a tészta jól felvesz a tetejére 45 dkg érett szilva, ízlés szerint cukor és fahéj Az élesztőt nem szükséges előre feloldani tejjel, de jó ha a tej kissé langyos. A tészta anyagait jól összedolgozzuk, ízlés szerint teszünk bele egy kis reszelt citromhéjat, amely érdekes ízt ad neki. Letakarva kb. 45 percet pihentetjük, addig is a szilvákat kimagozzuk, lecukrozzuk és megszórjuk fahéjjal. Miután a tészta jól megkelt, ujjnyi vastagságra nyújtjuk, vajjal és liszttel kikent tepsibe tesszük. Tetejét megszórjuk kevés zsemlemorzsával és feldíszítjük szilvakkal. Előre melegített tűzhelyen lassú tűzön átsütjük.

