

A "**Babakalács**" szlovén hagyományokat őrző recept. A húsvéti szokások a termékenységhez (is) kapcsolódnak, és a néphit szerint, aki evett a babakalácsból, az reménykedhetett a gyermekáldásban is.

Hozzávalók: 66 dkg liszt, 10 dkg cukor, 1 tk só, 7 ek. langyos víz, 2 dl langyos tejszín, 10 dkg puha vaj, 2 tojás sárgája.

Töltelékek: Máktöltelék: 15 dkg mák, 10 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, fél citrom reszelt héja. kb. 0,5 dl tej.; Diótöltelék: 15 dkg mák, 10 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, fél citrom reszelt héja. kb. 0,5 dl tej.; Jó minőségű (kemény) szilvalekvár.

Elkészítés: Egy nagy tálba szitáljuk a lisztet. A közepébe kis mélyedést vágunk, és ide öntjük az élesztőt. Hintünk rá egy evőkanál cukrot, rákanalazzuk a langyos vizet, a tetejére ráhúzzuk egy kis lisztet, és hagyjuk így állni 10 percig. (Az élesztő fel fog habosodni.) Ekkor hozzáadjuk a maradék cukrot, a tejet, a tejszínt, a sót, a két tojás sárgáját és fakanállal, vagy kézzel összedolgozzuk. Lágy tésztát kell kapnunk, ami nem folyik, de nem is kemény. Akkor jó, ha már nem tapad az edény falára. Ekkor hozzáadjuk a langyosra olvasztott vaját, és újra kidagasztjuk, míg fényes, puha tésztagömb lesz belőle. Letakarva huzatmentes, meleg helyen duplájára kelesztjük kb. 1-1,5 óra alatt. Ez alatt az idő alatt a mák és dió töltelékek hozzávalóit egy tapadásmentes edényben összeöntjük és lassú tűzön, gyakori kevergetés mellett felfőzzük, annyi tejet adva hozzá, hogy ne legyen nagyon kemény, de híg sem.

A megkelt tésztát három részre osztjuk, mindegyikből levágunk egy ujjnyi darabot a baba "arca" körüli fonatnak. A három kalács-darabot egyenként kisodorjuk, megkenjük a dió/mák/szilvalekvár töltelékkel, és feltekerjük, mintha bejglit készítenénk. A tekercseket összefonjuk, és a fonat "fejét" a levágott kalácstésztából készített fonatkával keretezzük (mintha a pólya fodrai lennének a baba feje körül). A tésztát felvert tojással lekenjük, és 170 fokra előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.

