Tomcsányi Tamásné



Először a töltelékeket készítjük el, mert ki kell hűteni.

Mákos:

A vizet a cukorral összeforraljuk, majd hozzáadjuk a mákot, darált kekszet vagy zsemlemorzsát, citromlevet és a citrom reszelt héját. Ízlés szerint mazsola is adható hozzá. Az egészet alaposan összekeverjük, majd kihűtjük.

Diós:

A diós tölteléket is ugyanígy készítjük el, majd kihűtjük.

Gesztenyés:

Mivel egy adag tésztából 6 szál bejgli lesz, így ha gesztenyéset is szeretnénk, akkor annyival kevesebb mákos, illetve diós tölteléket készítsünk.

A gesztenyemasszát kiolvasztjuk, majd annyi rummal lazítjuk, hogy ne legyen túl lágy. Ízesítjük vaníliás cukorral, illetve reszelt narancshéjjal.