

## Háziasszonyoknak

### Bögrés szőlőlepény

#### Hozzávalók - 12 szelethez:

- 1 kg vegyes szőlő
- 1 csomag vaníliás cukor
- 4 tojás
- 1 bögre cukor  
(1 bögre = kb. 2 dl)
- 1 bögre tejszín
- 1 bögre darált dió
- 1 bögre liszt
- 1 bögre tej
- 1 teáskanál vaj vagy  
margarin a formához
- 2 evőkanál porcukor



Egyéb: kb. 24 cm átmérőjű  
sütőforma

#### Elkészítés:

A szőlőt megmossuk, leszárítjuk és összekeverjük a vaníliás cukorral.

A tojásokat keverőtálba ütjük, hozzáadjuk a cukrot, és habosra keverjük, majd tovább habosítjuk a tejszínnel. Apránként, kevergetés közben hozzáadjuk a lisztet, a darált diót és a tejet. A tésztát kb. 20 percre hűtőbe tesszük.

A sütőt 200 fokra (gázsütő 3. fokozat) előmelegítjük. Kivajazzuk a sütőformát, beleöntjük a tésztát, és elosztjuk rajta a szőlőszemeket. Kb. 35 percig sütjük. Melegen megszórjuk porcukorral.

Amikor langyosra hűlt, szeleteljük és kínáljuk.

*Forrás: [www.mindmegette.hu](http://www.mindmegette.hu)*