

Tulumbe sa cimetom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** dlulja
- **2,5** dlvode
- **150 g**brašna
- **4**srednja jajeta

Za šecerni sirup:

- **500 g**šecera
- **6** dlvode
- **10 g**vanilin šecera
- **1**manji limun
- cimet (po ukusu)

Priprema

Prokuvati vodu i ulje, skoliniti sa ringle, pa umešati brašno. Mešati dok smesa ne postane glatka. Kada se ohladi, dodati jaja, jedno po jedno i mutiti. Pleh od rerne obložiti papirom za pečenje. Napuniti špric i oblikovati tulumbe dužine oko 10 cm (ili manje po želji). Peci ih u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Isključiti rernu i ostaviti ih da stoje još 5 minuta.

Šecerni sirup pripremiti na sledeci nacin: Vodu i šecer staviti da provri, kada provri, dodati pola limuna isecenog na kolutove (ako je prskan, oljuštiti ga), smanjiti na nižu temperaturu i krckati sirup 10-tak minuta. Potom dodati prstohvat cimeta (ili više po želji), sok od limuna i vanilin šecer. Prokuvati još koji sekund. Mlakim sirupom preliteri tulumbe.

Savet

Ukoliko volite da tulumbe "plivaju", napravite više sirupa. Po meni je ovo sasvim dovoljno, s tim što je potrebno povremeno okretati ih kako bi ravnomerno upile sirup. Ova količina testa je dovoljna za 30-tak tulumbe.