Limun kiflice sa pekmezom od šljiva

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**mleka
- **1** svež kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **200 ml**kisele pavlake
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**limun (rendana kora)
- **500 g**brašna
- **po potrebi**pekmez od šljiva
- **1**jaje (za premazivanje)
- **30 g**margarina

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šecer i kvasac pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti pavlaku sobne temperature, so, vanilin šecer i rendanu koru limuna. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo koje se ne lepi za prste. Pokriti ga krpom i ostaviti na toplom da naraste oko sat vremena. Nakon toga podeliti testo na 4 jufke i ostaviti ih da miruju pokrivene još 15 minuta.

Svaku jufku oklagijom razvuci u krug pa oštrim nožem podeliti na 6 trouglova. Zatim svaki trougao zaseci prema vrhu, ali ne do kraja, onako kao što je prikazano na slici. Na širi deo svakog trougla staviti po kašicicu pekmeza od šljiva.

Preklopiti krajeve prema sredini i blago ih pritisnuti, da se zalepe.

Na kraju uviti kiflicu.

Oblikovane kiflice reati u podmazan pleh i ostaviti ih da narastu dok se rerna greje na 250 stepeni. Pre pecenja premazati kiflice umucenim jajetom i na svaku staviti po malo margarina.

Peci na 250 stepeni dok ne porumene, a onda smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još oko 10-15 minuta. Gotove kifle poprskati vodom kako bi bile mekane, pokriti krpom i ostaviti da se malo prohlade pre služenja.

Savet