

Buhtle sa pekmezom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g**brašna
- **100 g**šecera
- **1 kocka**svježeg kvasaca ili
- **2 kesice**suhog kvasaca
- **1/4 l**mlakog mlijeka
- **3**cijela jajeta ili **3 žumanceta**
- **70-100 g**butera ili margarina
- **1/2 cajne kašicice**solii

Fil:

- **250 g**pekmeza ili džema od šljiva
- **1 kašikaruma**
- **1 cajna kašicicacimeta**

Priprema

Sve sastojke sjediniti i ostaviti oko sat vremena da nadolazi (ako je tijesto žitko, dodati još malo brašna, a ako je gusto, dodati malo mlijeka). Natrijeti i formirati 12-15 loptica. Ostaviti da miruje još 15-tak minuta. Svaku napuniti sa jednom kašikom džema, zatvoriti i poredati u tepsiju. Premazati otopljenim buterom. Peci u zagrijenu pecnici. Kada malo porumene prekriti folijom. Peci na 190 C 25-30 minuta.

Savet

Po želji se u tijesto mogu dodati i sjeckani orasi ili servirati sa vanila sosom, pasiranim jagodama, nekim drugim voem ili prosarati okoladom. Mogu se filovati marmeladom po želji. Ovo tijesto je ideano i za štrudle.