

Ružice



Sastojci

Potrebno je:

- 25 g kvasca
- 1/8 l mleka
- 375 g brašna
- 120 g šecera
- 100 g margarina
- 400 g mlevenog badema
- 2 rendane jabuke
- 1 jaje
- 1 žumance
- malo cimeta
- malo soli

Priprema

Kvasac rastopiti u mleku, dodati šecer i ostaviti ga da uskisne. Izmešati brašno, 80 grama šecera, so, 60 grama margarina rastopljenog i jedno jaje sa uskislim kvascem, testo potom dobro izmesiti, pa ga ostaviti da naraste. Testo razviti na velicinu 45x22 cm pa ga posuga badenom, pomešanim sa 40 grama šecera i cimetom. Očišcene jabuke krupno izrendati, pa i njih staviti preko testa. Testo zatim uviti u rolnu i iseci na kolutove, koji se recaju u podmazanu tepsiju. Žumance razmutiti s vodom, pa njime premazati kolace. Peci na temperaturi od 200 stepeni. Peceni kolaci ce dobiti oblik ružice.