

Rum štanglice



Sastojci

Potrebno je:

- 375 g brašna
- 180 g margarina
- 100 g šecera
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1 kesica vanilin-šecera

Nadev:

- 250 g mlevenog badema
- 100 g urmi
- 100 g šecera
- 50 g meda
- 3 čajne žličke likera
- sok od 2 limuna

Glazura:

- 75 g šecera
- 1 čajna žlička likera

Priprema

Utrljati margarin i brašno, a jaje i žumance penasto umutiti sa šećerom i vanilin-šećerom. Umucenom jajetu dodavati brašno i mesiti testo dok ne postane glatko, pa ga ostaviti na hladnom mestu da odstoji. U međuvremenu pripremiti nadev: urme iseci pa sastaviti sa mlevenim bademom, šećerom, medom, likerom i sokom od limuna. Gotovo testo podeliti u dva dela i jednom polovinom testa obložiti podmazanu tepsiju, staviti nadev i prekriti ga drugom polovinom testa. Površinu izbosti viljuškom i peci u pecnici na temperaturi od 250 stepeni. Još topao kolac preliti glazurom: u rumu rastvoriti šećer. Ohlađeni kolac iseci na štanglice.