

Kömbe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** putera ili margarina
- **100 ml** ulja
- **100 ml** vode
- **50 ml** mlijeka
- **150 ml** šećera
- **1 kašičica** Kömbe zacina
- **oko 500 ml** brašna
- **5 g** praška za pecivo
- **isusam**

Priprema

Umutite puter, omekšao na sobnoj temperaturi i šećer. Sjedinite vodu, ulje i mlijeko, pa dodajte u smjesu putera i šećera. Dodajte i Kömbe zacin (mješavina cimeta, muskantnog oraščica, klincica i ?umbira). Sve izmiksati. Dodati i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo, pa zamijesiti tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Po potrebi, dodajte još kašiku-dvije brašna. Oblikujte kuglice, pa svaku uvaljajte u susam. Kuglicu, zatim, utisnite u drveni kalup za kekse (ja takvog kalupa nemam, pa sam svaku kuglicu stavila u poklopac za cijepanje agruma), a zatim oblikovani keks stavite u pleh, obložen papirom za pecenje. Postupak ponavljajte, dok se sastojci utroše.

Pecnicu zagrijati na 200 C, ubacite oblikovane kekse, pa odmah smanjite temperaturu na 170 C. Peci 15-20 minuta. (ovisno od debljine keksa)! Pecene keksice poslužite odmah, uz kafu ili čaj; ili cuvajte u kutiji sa poklopcem!

Savet