

Kömbe



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 gputera ili margarina**
- **100 mlulja**
- **100 mlvode**
- **50 mlmljeka**
- **150 mlšecera**
- **1 kašicicaKömbe zacina**
- **oko 500 mlbrašna**
- **5 gpraška za pecivo**
- **isusam**

Priprema

Umutite puter, omekšao na sobnoj temperaturi i šecer. Sjedinite vodu, ulje i mljeko, pa dodajte u smjesu putera i šecera. Dodajte i Kömbe zacin (mješavina cimeta, muskantnog orašcica, klincica i umbira). Sve izmixati. 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 cijenje agruma), a zatim oblikovani keks stavite u pleh, obložen papirom za pecenje. Postupak ponavaljajte, 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 caj; ili cuvajte u kutiji sa poklopcem!

Savet