# *Jesenji keksici*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **250 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **2**žumanceta
- **120 g**margarina

**Za fil:**

- **4**manje jabuke
- **60 g**šecara
- **35 g**margarina
- **4 kašike**marmelade od kajsije
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**soka od limuna

## Priprema

Hladni buter, brašno i vanilu, izmiksajte dok ne dobijete zrnastu masu. Dodajte žumanca, i šecer i brzo umesite u glatku masu. Uvite u foliju i držite u frižideru oko sat vremena.

Jabuke ocistite i nasecite na komadice, poprskajte sokom od limuna, dodajte buter, marmeladu, šecer i cimet i kuvajte na nižoj temperaturi dok jabuke ne omekšaju.

Razvucite koru od ranije uraenog testa i secite okrugle oblike. Na polovinu dobijenih kružica nanesite fil od jabuka. Drugim kružicima modlicom izvaditi sredinu, ili zaseci nožem na sredini. Poklopite i dobro zatvorite ivice testa. Pecite u vec zagrejanoj pecnici na 170-180°C oko 20 minuta.

## Savet