Štrudla sa džemom i keksom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **2**jajeta
- **150 g**margarina
- **250 ml**toplog mleka
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1** limun - rendana kora

Nadev:

- **500 g**džema od kajsije
- **200 g**mlevenog keksa

Za premazivanje:

- **1**jajeta
- **1 dl**mleka
- **1 kašika** šecera

Priprema

U mlako mleko raztopimo šecer dodamo polovinu brašna i izmešamo da se lepo sjedini uz neprekidno mešanje dodajemo otopljeni margarin i izbuckana jaja mešamo dok se lepo ne sjedini zatim narendamo koricu linuna i uz

dodavanje preostalog brašna u koje smo umešali kvasac umesimo glatko testo srednje mekane strukture. Ostavimo da miruje pola sata i da se testo udvostruci, povadimo na površinu za mešenje premesimo i podelimo na dva dela.

Jufke ostavimo da miruje 10 minuta raztanjimo oklagijom, premažemo polovinom džema i pospemo polovinom mlevenog kesa. Isti postupak ponovimo još jednom.

vrsto urolamo smestimo u tepsiju obložen pek papirom i premažemo razmucenim jajetom.

Ostavimo da miruju dok se rerna zagreje na 180C. Pecemo oko 25 minuta dok dobije lepu zlatnu boju. U vrelo mleko otopimo šecer i vrele štrudle premazujemo vrelim mlekom.

Pokrijemo kuhinjskom krpom i ostavimo par sati da se lepo ohlade pre služenja.

Savet

Po želji mogu se posuti prah šeerom.