

## ***Buhle sa pekmezom***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **500 g** brašna
- **100 g** šećera
- **1 kocka** svježeg kvasaca ili
- **2 kesice** suhog kvasaca
- **1/4 l** mlakog mlijeka
- **3 cijela** jajeta ili 3 žumanceta
- **70-100 g** butera ili margarina
- **1/2 čajne kašičice** soli

#### **Fil:**

- **250 g** pekmeza ili džema od šljiva
- **1 kašikaruma**
- **1 čajna kašičica** cimeta

### **Priprema**

Sve sastojke sjediniti i ostaviti oko sat vremena da nadolazi (ako je tijesto žitko, dodati još malo brašna, a ako je gusto, dodati malo mlijeka). Natrijeti i formirati 12-15 loptica. Ostaviti da miruje još 15-tak minuta. Svaku napuniti sa jednom kašikom džema, zatvoriti i poredati u tepsiju. Premazati otopljenim buterom. Peci u zagrijenu pecnicu. Kada malo porumene prekriti folijom. Peci na 190 C 25-30 minuta.

## Savet

Po želji se u tijesto mogu dodati i sjeckani orasi ili servirati sa vanila sosom, pasiranim jagodama, nekim drugim voćem ili prozarati čokoladom. Mogu se filovati marmeladom po želji. Ovo tijesto je idealno i za štrudle.