



# Zvezdice s đumbirom i cimetom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
18

## Sastojci

500 g glatkog brašna  
20 g svježeg kvasca  
125 g šećera  
1 vanilin šećer  
1 jaje  
150 g maslaca  
250 ml mlijeka  
1 prstohvat soli  
ribana korica limuna  
100 g maslaca za premazivanje  
Nadjev:

150 g pekmeza od šljiva  
400 g mljevenog maka  
100 g šećera  
400 ml mlijeka  
50 g šećera u prahu

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U malo mlakog mlijeka namrvite svježi kvasac, dodajte žličicu šećera i brašna, ostavite na toplom desetak minuta da se dignu. Brašnu dodajte kvasac, preostali šećer, limunovu koricu, jaje, prstohvat soli, otopljeni maslac i mijesite tijesto polagano dodajući preostalo mlijeko. Tijesto pokrijte čistim ubrusom i ostavite na toplom da se diže.

Dok se tijesto diže pripremite nadjev. Pomiješajte mak i šećer, zalijte kipućim mlijekom, miješajte, ostavite da se hladi. Umiješajte pekmez od šljiva.

Uzdignuto tijesto premijesite, razvaljajte na debljinu 1 cm, izrežite 15 - 18 pravokutnika, na svaki u sredinu stavite žlicu nadjeva, oblikujte buhtlu, stavljajte u namazan lim za pečenje. Ostavite da se dižu desetak minuta, premažite otopljenim maslacem, pecite na 170 °C 40 - 50 minuta. Tople buhtle pospite šećerom u prahu.