

## Mekane i mirisne domaće buhtle s marmeladom

*Iznenadite svoje ukućane! Isprobajte jednostavan recept za mekane i mirisne domaće buhtle s marmeladom! Buhtle, umjesto s marmeladom, možete puniti omiljenim čokoladnim namazom*

### Sastojci:

#### Tijesto:

- 500 g glatkog brašna
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 100 otopljenog maslaca
- 1/2 svježeg kvasca
- 250 ml mlakog mlijeka
- 1 jaje
- naribana korica 1/2 limuna
- prstohvat soli

#### Nadjev:

- marmelada od šljiva

#### Ostalo:

- šećer u prahu za posipanje

**Priprema:** Najprije pripremite kvasac. U zdjelicu stavite razlomljeni kvasac, 1 žlicu brašna, 1 žlicu šećera i 100 ml mlakog mlijeka. Ostavite kvasac neka odstoji 10-ak minuta dok ne postane pjenast. Maslac otopite na laganoj vatri i ostavite da se malo ohladi, a jaje lagano razmutite s ostatkom mlijeka. U veću zdjelu stavite brašno, šećer, vanilin šećer, sol, limunovu koricu, pjenasti kvasac, otopljeni maslac i razmućeno jaje s mlijekom. Rukama ili spiralnim nastavcima za miksanje umijesite glatko tijesto. Prekrijte ga kuhinjskom krpom i ostavite sat vremena na toplome mjestu da se udvostruči volumen.

Nakon što je tijesto dovoljno odstajalo možete krenuti u izradu buhtli. Tijesto malo premijesite i podijelite na 15 jednakih dijelova. Svaki dio oblikujte u kuglu koju lagano

spljoštite pa na sredinu tijesta stavljajte malo marmelade. Krajeve tijesta spojite u sredini iznad nadjeva. Dobro ih pritisnite prstima da se tijesto zalijepi, tako da nadjev tokom pečenja nebi iscurio van. Napunjene buhtle posložite u namaščen i pobrašnjen kalup za pečenje tako da je strana gdje je tijesto spojeno okrenuta prema dolje. Buhtle ostavite još pola sata na toplome da se dižu. Pecite ih pola sata na temperaturi od 180 °C. Pečene, još vruće buhtle pospite šećerom u prahu i poslužite se.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)**

**Facebook: [Slatki svijet](#)**