



Sastojci:

Za tijesto:

- 1 vrećica kvasca
- 400g brašna
- 80g maslaca
- 100g šećera
- 2 žumanjka
- Sol, limunova korica
- 2-3 dl mlijeka

Za nadjev:

- 400g mljevenih oraha
- 300g šećera
- 2 dl mlijeka
- limunova korica
- cimet
- rum
- vanilin šećer

Priprema:

Žumanjke, šećer, maslac i naribanu limunovu koricu pjenasto izmiješajte. U 50 ml toplog mlijeka dobro izmiješajte izmravljeni svježi kvasac. Pomiješajte brašno i malo soli. Dodavajte brašno i preostalo mlijeko smjesi od maslaca i žumanjaka uz miješanje, a na kraju dodajte razmućeni kvasac. Tijesto još doradite rukama. Ostavite da se diže na toplom oko jedan sat. U međuvremenu pripremite nadjeve. Za nadjeve od oraha pomiješajte sastojke koje prelijete kipućim mlijekom, a zatim sve promiješajte. Istucite bjelanjke u čvrsti snijeg i lagano izmiješajte s orasima da dobijete smjesu. Dignuto tijesto premijesite i podijelite na tri jednaka dijela. Svaki dio tanko razvaljajte valjkom na prethodno pobrašnjenjnoj površini Rasporedite jednolično nadjeve po tijestu. Preklopite preko nadjeva dva nasuprotna kraća ruba i jedan duži rub. Od tog ruba tanko zarolajte tijesto. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180° 50 minuta.