

Cvjetići sa šljivama

Cvjetići od dizanog tijesta nadjeveni šljivama

oko 8 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Dizano tijesto:

300 g glatkog brašna (prosijanog)
1 omot Dr. Oetker Kvasca instant
50 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
50 g Dr. Oetker Badema mljevenih
125 ml mlijeka
100 ml ulja (npr. suncokretovog)
1 jaje (veličine M)

Nadjev:

oko 500 g šljiva (bez koštica,
razrezanih na tanke ploške)
1 - 2 žlice milerama
1 žličica marmelade od marelica

Za aprikotiranje:

2 žlice marmelade od marelica
(pasirane)

1 Dizano tijesto:

Stavite brašno u posudu i pomiješajte s kvascem. Dodajte redom ostale sastojke i mikserom (lopaticama) umijesite tijesto. Ostavite prekriveno na toplom mjestu tako dugo dok se ne udvostruči.

- 2 Podijelite tijesto na 8 jednakih dijelova i oblikujte kugle. Spljoštite ih. Zarežite škarama tako da dobijete šiljke (slika 1). Stavite cvjetiće od dizanog tijesta na lim za pečenje, obložen papirom za pečenje.



3 Nadjev:

Pomiješajte mileram s marmeladom od marelica i raspodijelite po cvjetićima od dizanog tijesta. Po tome, u obliku lepeze raspodijelite šljive (slika 2). Ostavite da odstoji oko 10 minuta.

Stavite lim u donju trećinu zagrijane pećnice.



Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

4 Još vruće cvjetiče od dizanog tijesta premažite marmeladom od marelica i ostavite da se u potpunosti ohlade.