

# Slatko janje s makom

Pecivo od dizanog tijesta punjeno makom

oko 18 kriške    potrebno malo iskustva  do 40 Min.



## Sastojci:

### Dizano tijesto:

450 g gotovog dizanog tijesta

### Punjenje od maka:

280 ml mlijeka

50 g šećera

2 žlice meda

1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna

100 g mljevenog maka

4 žlice krušnih mrvica

### Za premazivanje i ukrašavanje:

1 razmućeno jaje (veličine M)

1 grožđice (za oko)

### Za posipanje:

šećera u prahu

## 1 Dizano tijesto:

Pripremite tijesto prema uputama na omotu, odmotajte ga i odrežite 1/3 tijesta.

## 2 Punjenje od maka:

Zakuhajte mlijeko, šećer, med i ribanu koricu limuna. Dodajte mak i krušne mrvice i miješajući lagano prepržite. Maknite sa štednjaka i pustite da se ohladi uz povremeno miješanje.

## 3 Ohlađenim nadjevom ravnomjerno premažite 2/3 tijesta. Namotajte tijesto i narežite na ploške debljine oko 1,5 cm. Od ostale 1/3 tijesta oblikujte glavu, uši, noge i rep i zajedno s ploškama nadjevenim makom na limu za pečenje, obloženim priloženim papirom za pečenje složite u obliku janjeta.



Dr. Oetker Hrvatska

4 Za premazivanje i ukrašavanje:

Janje premažite jajetom. Ostavite prekriveno da se diže na toplom mjestu oko 20 minuta. Grožđicu kao oko utisnite u tijesto. Lim stavite na rešetku u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

**Električna pećnica 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

**Vrijeme pečenja: oko 35 Minute**

5 Za posipanje:

Janje pospite šećerom u prahu.

