



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Glatkog brašna
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
75 g	Maslaca, sobne temperature
20 g	Šećera
1 žlica	Vode
1 žličica	♦ Cimet mljeveni
4 žličice	Crvenog džema (jagoda, višnja, ribizl ili malina)

Bundeva keksići

⌚ 100–120 Min   

Priprema

- 1 U zdjelu dodajte maslac, šećer, sol i cimet te miksajte na srednjoj jačini dok se sastojci ne sjedine, oko 3 minute. Dodajte brašno i vodu te kratko sjedinite dok se sastojci ne povežu.
- 2 Prebacite tijesto na podlogu, oblikujte ga u disk, omotajte u plastičnu foliju i ostavite u hladnjaku sat vremena.
- 3 Zagrijte pećnicu na 170 °C s uključena oba grijača, bez ventilacije. Ohlađeno tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu i razvaljajte u krug debljine 1 mm. Od papira za pečenje izrežite oblik bundeve pa ga prislonite na tijesto i izrežite 8 bundeva.
- 4 Na sredinu 4 bundeve stavite žličicu džema pa razmažite. Preostalim bundevama, koje su bez džema, izrežite oči, nos i usta pa ih stavite na bundeve s džemom i poklopite. Pritisnite rubove vilicom i prebacite na papir za pečenje.
- 5 Pecite keksiće 12–15 minuta, odnosno dok ne postanu zlatnožuti. Pečene keksiće prebacite na rešetku i ostavite da se ohlade pa poslužite.

