



Krafne sa začinjenim pekmezom od marelice

🕒 100–120 Min 🍷🍷🍷

Priprema

Sastojci 20 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto:

250 ml	Toplog mlijeka
3 kom	Žumanjka
1 kom	Jaje
500 g	Pšeničnog brašna
50 g	Šećera
1 kom	Kvasac (oko 40g)
6 g	♦ Kuhinjska sol
60 g	Otopljenog maslaca

Za punjenje:

300 g	Pekmeza od marelice
1 jušna žlica	♦ Kardamom mljeveni
0.5 čajne žličice	♦ Klinčić mljeveni
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni
1 kg	Pročišćenog maslaca za pečenje
	Šećer u prahu

- 1 Otopite kvasac i šećer u mlijeku. Sve ostale sastojke za tijesto u jednoj posudi pomiješajte s mlijekom i mijesite 5 minuta. Zatim poklopite posudu i ostavite da smjesa odstoje na toplom mjestu 45 minuta.
- 2 Zatim podijelite tijesto na komade (cca. 45 g) i svaki oblikujte u kuglice. Stavite ih na površinu koju ste prethodno posuli s brašnom te kuglice ponovo posipajte brašnom. Ponovno ih poklopite i ostavite da odstoje 15 minuta.
- 3 Pažljivo pritisnite kuglice ravnom daskom tako da budu visoke samo 1 cm. Sada ponovo pustite da kuglice odstoje 20 minuta.
- 4 U međuvremenu pripremite nadjev. Stavite sastojke za nadjev u lonac, zagrijte i dobro promiješajte. Napunite vrećicu za punjenje odgovarajućim nadjevom.
- 5 Nakon toga zagrijte pročišćeni maslac u visokoj tavi na 150 ° C. Svaku kuglicu tijesta stavite u vrući maslac, poklopite i pecite otprilike 2 minute. Zatim okrenite i pecite još 2 minute bez poklopca. Krafne izvadite iz tave i ocijedite na kuhinjskoj rešetki.
- 6 Još tople krafne napunite toplim džemom i pospite šećerom u prahu.

