

Medenjaki

Priprava:

Za pripravo **medenjakov** pomešamo vse sestavine in maso pregnetemo, da dobimo testo, ki ga 20 minut pustimo počivati.

Testo razvaljamo, vendar ne pretanko! Z modelčkom izdoblamo medenjake in jih premažemo z razžvrkljanim jajcem. Medenjake lahko po želji obložimo z razpolovljenimi mandlji.

Pečemo jih na 170 °C (konvekcijska pečica 180°-190°C) ca. 15 minut - odvisno od velikosti in debeline medenjakov.

Ko so **medenjaki** pečeni jih lahko po želji premažemo z limonino glazuro.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: piškoti in sladkarije

Regija: Avstrija

Sestavine za 1 porcije:

- 0,5 kg ržene moke
- 200 g rumenega sladkorja
- 10 g sode bikarbone
- 100 g masla
- 2 jedilni žlici medu
- 3 jajca