

Kvašeni rogljički

Priprava:

Za **kvašene rogljičke** zmešamo maslo in moko, dodamo sladkor, sol ter v hladnem mleku stopljen kvas. Zamesimo gladko testo.

Za orehov nadev vmešamo orehe in sladkor v vrelo mleko. Ko se mleko ohladi, dodamo cimet, rum in limonino lupino.

Testo razvaljamo na približno centimeter debelo, narežemo na kvadrate in v vsakem kotu nadevamo z orehovim nadevom in oblikujemo rogljičke.

Rogljčke naložimo na pekač, jih pustimo vzhajati na toplem ter jih nato premažemo z jajcem. Pečemo na zmerni temperaturi.

Nasvet:

Čudovit recept za **kvašene rogljičke!**

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: piškoti in sladkarije , pecivo in kruh

Regija: Avstrija

Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine:

- 250 g moke (gladke)
- 150 g masla
- 30 g sladkorja
- 20-30 g kvasa
- 4 jedilne žlice mleka
- 1 rumenjak
- sol
- 1/16 l mleka
- 50 g sladkorja
- 1/2 jedilne žlice ruma
- 120 g orehov (mletih)
- cimet
- limonina lupina