

Süss pufinyuszt!



Készítsd ki, és mérd ki a hozzávalókat!

- ▶ 300 g finomliszt
- ▶ 50 g porcukor
- ▶ 30 g olvasztott vaj
- ▶ 1,5 dl langyos tej
- ▶ fél teáskanál őrölt fahéj
- ▶ 1 egész tojás
- ▶ 15 g friss élesztő
- ▶ 1 citrom reszelt héja
- ▶ 1 csipet só





- ▶ Egy tálban a vajat keverd össze a tejjel, tojással, reszelt citromhéjjal, és az élesztővel!

- ▶ Másik tálban keverd a liszthez a porcukrot, sót és a fahéjat!



- ▶ Öntsd a vajas keveréket a lisztes keverékhez!

Gyúrd jól össze a tésztát!



Keleszd 1 órán át, konyharuhával letakarva,
langyos helyen!



A megkelt tésztát oszd 24 részre, majd formálj gombócokat!



Egyesével vágj minden kis gombócba egy tiszta ollóval, szinte vízszintesen, két kis fület!



A nyuszik szemének és orrának szúrhatasz
fogpiszkálóval kis lyukakat.



Tedd a kis nyuszikat sütőpapírral bélelt tepsire, egymástól 3-4 cm-re!



Süssed a zsemlét 180 fokon, kb.10-12 percre!



Ha szeretnéd, hogy szép fényesek legyenek a pufinyuszik, akkor fél dl vízből, és 2 evőkanál cukorból főzött sziruppal kend le őket, ahogy kivetted a sütőből.



Sári mamanyuszija jó étvágyat kíván nektek!

