

Bratislavské rožky (Aus der Slowakei)

250g Mehl
Einer Prise Salz
75g Zucker
¼ Würfel Hefe
50ml lauwarmes Wasser,
65g weiche Margarine
15g Öl

mit
und
in eine Schüssel geben und
einbröckeln lassen.

und
ebenfalls hinzugeben und mit einem
Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten.

Den Teig ausrollen und in längliche Vierecke oder Dreiecke schneiden. Alle mit

1TL Mohnfix
Aprikosenmarmelade

befüllen und zu einem Hörnchen
zusammen rollen. Dünn mit
einstreichen. Etwa 12 Minuten bei
200° C backen

Ergibt: 18 kleine oder 9 große
Zubereitungszeit: Ca. 20min.
Backzeit: 12min. Bei 200° C