

## Hlebčki s suhim sadjem

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: srednje zahtevno

### Sestavine (za 8 hlebčkov)

500 g ostre moko  
1/2 žličke soli  
2 žlički cimeta  
malo pomarančne lupinice  
50 g rjavega sladkorja  
50 g na koščke narezanega masla  
200 g drobno narezanega suhega sadja in rozin  
1 zavitek suhega kvasa  
2 dl mleka  
2 jajci  
3 žlice moko za okraševanje  
med za glazuro



### Priprava

1. V posodi zmešamo moko s soljo, sladkorjem, cimetom in pomarančno lupinico. S prsti med moko zdrobimo še maslo, dodamo sadje in potresemo s kvasom. Mleko rahlo segrejemo, ga prelijemo čez suhe sestavine in dodamo jajci. Močno mešamo (pomagajo naj starši), da dobimo gladko testo.
2. Testo pustimo v posodi 5 minut, nato ga prevrnemo na kuhinjski pult, ki smo ga prej potresli z moko. Razdelimo ga na 8 enakih kosov in z rokami oblikujemo hlebčke. Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj zložimo hlebčke. Prekrijemo jih s kuhinjsko folijo in na toplem pustimo vzhajati eno uro ali še dlje, da se njihova velikost podvoji.
3. Pečico segrejemo na 200 °C. Medtem pripravimo pasto za okraševanje tako, da tri žlice moko zmešamo z dvema žlicama vode. S pripravljeno pasto napolnimo brizgalno vrečko in na vsak hlebček narišemo dve črti, ki se križata.
4. Pekač s hlebčki prestavimo v pečico in pečemo 12 do 15 minut, da še malo narastejo in postanejo zlato rjavi. Ko jih vzamemo iz pečice, jih s čopičem premažemo z medom, in ko se malo ohladijo, jih že lahko poskusimo!