PONAREJENI KROFI

Potrebuješ:

60 dag pire krompirja (1 dl mleka, 10 dag masla),

60 dag moke,

10 dag sladkorja v prahu,

4 cela jajca,

2 kocki kvasa,

1 dl mlačnega mleka.

Po potrebi dodaš sol (če je pire krompir že slan, jo lahko izpustiš).

Dodaš marmelado iz korenja, jabolk, mandarin, dodaš sladkor (lahko ga tudi izpustiš).

Olupljena jabolka in korenje naribaš, dodaš sok mandarine, 1 žlico sladkorja ter zmes ob stalnem mešanju dušiš 10 minut.

Testo naj vzhaja, nato oblikuješ kroglice, dodaš nadev in stisneš. Kroglice položiš na pekovski papir, na katerem naj vzhajajo, in jih pečeš od 10 do 15 minut pri 200 stopinjah Celzija.