

## Jesenji keksici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## Sastojci

### Za testo:

- **250 g** brašna
- **100 g** šećera u prahu
- **2** žumanceta
- **120 g** margarina

### Za fil:

- **4** manje jabuke
- **60 g** šećera
- **35 g** margarina
- **4 kašike** marmelade od kajsije
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** soka od limuna

## Priprema

Hladni buter, brašno i vanilu, izmiksajte dok ne dobijete zrnastu masu. Dodajte žumanca, i šećer i brzo umesite u glatku masu. Uvite u foliju i držite u frižideru oko sat vremena.

Jabuke ocistite i nasecite na komadice, poprskajte sokom od limuna, dodajte buter, marmeladu, šećer i cimet i kuvajte na nižoj temperaturi dok jabuke ne omekšaju.

Razvucite koru od ranije uraenog testa i secite okrugle oblike. Na polovinu dobijenih kružica nanosite fil od jabuka. Drugim kružicama modlicom izvaditi sredinu, ili zaseci nožem na sredini. Poklopite i dobro zatvorite ivice testa. Pecite u već zagrejanj pecnici na 170-180°C oko 20 minuta.

### **Savet**