

Baumštrichel – Dimnjak kolač

Testo

½ dl ulja
400 g brašna
1 kesica suvog kvasca
2 kašike šećera
1 dl mleka
2 jaja

Za valjanje testa

200 g šećera
1 kesica rum šećera

Za serviranje

2 kesice tople čokolade
2 kesice šlaga

Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati brašno i suvi kvasac. Promešati. U drugu posudu staviti 2 jaja, ulje i dobro promešati. Dodati šećer i 1 dl mleka. Sve dobro promešati.
2. U brašno sa kvascem dodati vlažne sastojke i umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu da naraste 30 do 45 minuta.
3. Kada testo naraste premesiti ga na obrašnjavljenoj radnoj površini, razviti u pravougaonik i iseći na trake.
4. Svaku traku namotati na nauljenu modlu, sve zajedno uvaljati u šećer pomešan sa rum šećerom i ostaviti da naraste još 15 minuta.
5. Peći u rerni zagrejanom na 220 stepeni dok ne porumene.
6. Služiti sa šlagom i toplom čokoladom.