

# Miklavževi hudički

## SESTAVINE

količina: Za 8 kosov

80 dag moke  
1 kavna žlička soli  
2,5 dag kvasa  
2 rumenjaka  
8 dag sladkorja  
8 dag masla  
1 žlica ruma  
1vanilin sladkor  
4 dl toplega mleka

## POSTOPEK

Moko sobne temperature presejemo v skledo in ob strani dodamo sol. V sredini napravimo jamico.

Posebej v skodelici pripravimo kvas s toplim mlekom in žlico sladkorja. Medtem, ko kvas vzhaja, v drugi posodi nekoliko segrejemo preostalo količino mleka, v katerega dodamo sladkor, rumenjaka, vanilin sladkor in žlico ruma.

V moko naredimo jamico in najprej damo vanjo kvas, nato pa zamesimo testo s pripravljenim mlekom. Nazadnje dodamo raztopljeno maslo in zamesimo srednje mehko testo.

Pripravljeno testo naj 40 minut vzhaja v pokriti plastični posodi za vzhajanje testa. Ko je testo vzhajano, režemo primerne kose testa in oblikujemo hudičke - parkeljne. Za oči pripravimo rozine, za jezičke pa koščke rdečega blaga.

Hudičke položimo na pekač, obložen s peki papirjem in jih pustimo vzhajati 15 minut. Pred peko jih namažemo z v mleku raztepenim jajcem.

Hudičke pečemo 15 - 20 minut pri temperaturi 180 - 200 stopinj, odvisno od pečice.

