


Marmelatlı Cevizli Puflar

12 adet

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
0,5 çay bardağı ılık süt
4 - 4,5 su bardağı un
1 yumurta (orta boy)
1 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Şekerli Vanilin
100 g yumuşak margarin
1 su bardağı ılık süt

Dolgu:

1 su bardağı erik marmeladı
1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı eritilmiş margarin

1 Ön hazırlık:

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

2 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Yumurta, toz şeker, şekerli vanilin, margarin ve ılık sütü ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

3 Dolgu:

Marmelat ve cevizi bir kaseye alıp kaşık ile karıştırın.

4 Şekillendirme ve pişirme:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C



Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Hafif unlanmış tezgaha alın ve 12 eşit parçaya bölün. Her birini eliniz ile 10 cm çapında açın. Üzerlerine birer yemek kaşığı dolgu malzemesi koyun. Hamurun kenarlarını toplayarak kapatıp elinizde yuvarlayarak top şekline getirin. Yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın ve üzerlerine eritilmiş margarin sürün. 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

