**SESTAVINE**

1 kg moke

2 jajci

6 rumenjakov

10 dag masla

10 dag sladkorja

0,5 dl ruma

3 dl mlačnega mleka

lupina 1 limone

kavna žlička soli

**Kvasec:**

4 dag kvasa

2 dl mleka

1 žlica moke

pol žlice sladkorja

premaz 1 jajce

**POSTOPEK**

Jajci, rumenjake, sladkor, rum in sol penasto umešamo v kotličku in nekoliko ogrejemo nad soparo, med stepanjem pa prilivamo mlačno mleko. Stepamo toliko časa, da dobimo gosto zmes. Posebej pripravimo kvasec, ki naj vzhaja na dvakratno vsebino. Nato ga primešamo jajčni zmesi, dodamo moko, dobro premešamo in nato prilijemo raztopljeno (ne vroče) maslo. Dobro pregnetemo in pustimo vzhajati na toplem (2 kratna velikost). Vzhajano testo zvrnemo na pomokano desko in ga razdelimo na 3 ali več hlebčkov. Položimo jih na pekač obložen s peki papirjem, pokrijemo z ogretim prtičem in še enkrat vzhajamo. Pred pečenjem jih namažemo z jajcem in na vrhu malo prerežemo. Postavimo v ogreto pečico in 1 uro pečemo pri 180 stopinjah.