

עוגת שמרים הונגרית  
(ארונגלושקה)

## רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה
- חלמון
- גרם סוכר לבן
- כוס חלב או מים
- כפית רום
- כוס אגוזים קצוצים
- כוס צימוקים
- 1/2 1/2 כוס סוכר לבן

## הכנה

1. מערבבים את מרכיבי הבצק ולשים ממושכות עד קבלת בצק גמיש ומבריק.
2. מכסים את הבצק ומניחים להתפחה כ-35 דקות.
3. מרדדים את הבצק לעובי של 2 ס"מ. קורצים עיגולים בעזרת כוס או רינג, מכסים ומניחים לתפיחה שנייה.
4. מכינים צלחת עם רבע כוס שמן, וקערה בה מערבבים את חומרי המלית.
5. משמנים ומקמחים תבנית קוגלהוף. מחממים תנור ל-200 מעלות.
6. מורחים את עיגולי הבצק בשמן, וטובלים בתערובת האגוזים והצימוקים (לשים לב ששהתערובת תדבק רק בצד אחד של העיגול).
7. מניחים את העיגולים בתבנית כשהמילוי כלפי מעלה, האחד על השני ונותנים לתפוח עוד 20 דקות.
8. חשוב לא להדק את העיגולים זה לזה, הם נדבקים לבד בזמן ההתפחה.
9. אופים במשך 30 דקות.

120 דקות 🕒

6 servings 6 🍴