



## Kipfelkoch

Mnoga zanimljiva jela i na selu i u gradu uče nas da se od ostataka hrane mogu pripremiti najfinije delicije. Kao što je u gospodskim kućama maštoviti naziv 'siromašni vitez' djeci skrivao stari ispo-hani kruh, tako je i zanosna slastica *kipfelkoch* u sebi skrivala stara tvrda peciva koja su preostala od tjednih doručaka. Jer za razliku od sela gdje je prvi obrok u kalorijskom i količinskom smislu bio jako važan uvod u naporan dan, u gradu je doručak bio bidermajerski, svježa kifla ili kajzerica namazana s putrom i marmeladom. Spretne ruke kuharice petkom bi tvrdu koricu sakupljenih ostataka kifli uklonile ribanjem, a izvađenu sredinu zamijenile s najfinijom domaćom marmeladom koje su bile zaštitni znak ostava požeških domaćica. Sve je prije pečenja obilno preliveno zaslađenim domaćim kiselim vrhnjem i žumanjcima. I kao šećer na kraju, pravi gospodski štih, lagano zapečeni snijeg od bjelanjaka.

### PRIPREMA:

1. peciva kojima smo oribali koricu prerezati na 4 jednaka dijela
2. svakom izdubiti malo sredine, a izdubljene dijelove namazati s malo pekmeza
3. pripremljenim komadima peciva popuniti kalup prethodno namazan maslacem
4. s pjenom od vrhnja, žumanjaka, šećera i vanili šećera politi komade peciva da postanu sočni
5. premazati sa snijegom od 3 bjelanjaka, šećerom i vanili šećerom te zapeći
6. služiti toplo



### SASTOJCI:

- 4 velika stara peciva
- pekmez od kajsija (marelica)
- maslac za mazanje kalupa
- 4 dl (dobra skorupa) vrhnja
- 6 jaja
- šećer
- vanili šećer