רכיבים:

למלית:

6 אפרסקים

3 כפות דבש

½ כפית קינמון

2 כפיות מרגרינה

1 כף מיץ לימון

לעיסה :

1½ כפית אבקת אפייה

1 כוס קמח

קורט מלח

2 כפיות סוכר

2 כפות מרגרינה

½ כוס חלב

אופן ההכנה:

1. קולפים את האפרסקים ופורסים אותם. שמים את הפרוסות בתבנית אפייה משומנת, יוצקים עליהם את

הדבש. מפזרים קינמון ושמים חתיכות מרגרינה. מפזרים את מיץ הלימון.

2. הכנת העיסה: מנפים את הקמח עם אבקת האפייה, מוסיפים את המלח והסוכר. חותכים פנימה את המרגרינה. מוסיפים את החלב ומערבבים היטב.

3. מטפטפים בעזרת כף את העיסה על האפרסקים בפיזור שווה.

4. אופים בתנור חם (200 מעלות) עד שהפרי מתרכך וצבעו הופך לחום. מגישים חם.