

## Große Menge (für 3 volle Bleche = ca. 38 Brötchen)

250 g Butter oder Margarine auf Zimmertemp.

300 g Zucker

1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker

200 ml Öl

200 ml Joghurt auf Zimmertemp.

2 Eier auf Zimmertemp.

ca. 860-880 g Mehl

1 Pkg. Backpulver (=16 g)

3 EL Kristallzucker oder einige Würfel Zucker für die Mitte der Brötchen

## Zubereitung:

1) Mixt die Butter mit dem Zucker und Vanillepulver cremig.

2) Fügt Öl, Joghurt und Eier hinzu und mixt dabei ohne Unterbrechung.

3) Teilt das Mehl auf 2 Hälften auf. In die eine kommt das Backpulver. Diese gebt ihr zur Joghurt-Zucker-Masse dazu. Die zweite Hälfte wird nach Bedarf untergeknetet. Am Ende sollte ein weicher, leicht klebriger Teig entstehen. Ich habe genau 870 g Mehl gebraucht.

4) Formt die Brötchen am besten mithilfe eines Kaffeelöffels (3 volle davon) oder eines Kugelausstechers und legt max. 12 Stück auf ein Backblech, das ihr mit Backpapier ausgelegt habt. Sie gehen beim Backen ziemlich auf und brauchen daher Platz.

5) Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 15 min. Sind sie etwas größer, brauchen sie 5-10 min mehr.



### **Velika mjera (za 3 puna pleha = ca. 38 gurabija):**

250 g maslaca ili margarina (na sobnoj temp.)

300 g šećera

na vrh noža vanilije u prahu ili pak. vanilin šećera

200 ml ulja

200 ml jogurta (na sobnoj temp.)

2 jaja (na sobnoj temp.)

ca. 860-880 g brašna

1 prašak za pecivo (=16 g)

3 kašike kristalnog šećera za posuti ili kocke šećera za utisnuti u sredinu

### **Priprema:**

1) Kremasto umutite maslac, šećer i vaniliju u prahu/vanilin šećer.

2) Dodajte ulje, jogurt i jaja i prilikom dodavanja svakog sastojka miksajte.

3) Jednu polovicu brašna (tj. oko 400 g) pomiješajte sa praškom za pecivo i dodajte u smjesu od maslaca, jaja i jogurta. Preostala polovica se dodaje po potrebi. Mijesite i dodajte onoliko brašna koliko je potrebno da se dobije konzistencija kao u videu. Tijesto ne smije biti previše ljepljivo niti suho ili tvrdo. Ja sam koristila 870 g.

4) Formirajte gurabije najbolje pomoću spravice za formiranje loptica (tri pune kašike) i redajte 12 komada na pleh obložen pek papirom. Ne više, jer će gurabije nadoći pa će im zatrebati mjesta.

5) Peku se u zagrijanoj rerni na 180 stepeni oko 15 min. Ako su veće, računajte da će im trebati 5-10 min više u rerni.

