Orehovi poljubčki

Sestavine:

200 g moke
150 g masla
150 g sladkorja
75 g rozin
125 ml ruma
100 g mletih lešnikov
100 g brusnic
2 rumenjaka
1 ščepec soli

Rosine namočimo čez noč v rumu. Moko, sladkor, maslo, orehe, rumenjake in sol hitro zgnetemo nato pa maso postavimo za eno uro v hladilnik. S čajno žličko nato zajamemo testo in oblikujemo polkrogljice. Te položimo na s papirjem za peko pokriti pekač. V pečici jih spečemo pri 200 °C pribljižno 15 minut. Pustimo, da se nekoliko ohladijo. Rumrozine skupaj z brusnicami zmeljemo v kašo. Gladko stran polkrogeljic namažemo z sadno kašo nato pa nanjo pritisnemo drugo polovičko.