>**500 g mąki, 100 g cukru, 30 g świeżych drożdży, 1/4 l ciepłego mleka, 100 g masła, 5 żółtek, szczypta soli;**

1/2 kg wydrylowanych śliwek węgierek

Na kruszonkę : 100 g mąki, 50 g masła, 50 g cukru pudru, łyżka wiórków kokosowych

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i 2-ma łyżkami mleka, odstawić żeby się "ruszyły" na ok. 15 minut. Całą mąkę przesiać do miski, zrobić dołek, wlać powoli letnie mleko, sól, wyrośnięte drożdże i dokładnie wymieszać. Masło rozpuścić, żółtka utrzeć z cukrem do białości, następnie dodać do ciasta. Wyrabiać drewnianą łyżką (można też wyrabiać ciasto mikserem, co bardzo skraca czas i jest mniej męczące.) W końcu wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką, wyrabiać i uderzać dłońmi do momentu, gdy będzie już gładkie, lśniące i będzie odstawało od ręki. Uformować kulę, ponownie przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 25-40 minut, aby ciasto dwukrotnie powiększyło swoją objętość.

Na kruszonkę masło posiekać z mąką i cukrem, dodać wiórki kokosowe, połączyć w niezbyt sypką całość. Prostokątną blachę wysmarować cieniutko tłuszczem i wysypać mąką.

Gdy ciasto wyrośnie, jeszcze raz zagnieść, rozwałkować w prostokąt, przełożyć na blachę i rozciągnąć równo palcami. Na cieście ułożyć połówki śliwek i odstawić blachę jeszcze na kilka minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Przed włożeniem do pieca posypać obficie (kwestia gustu) kruszonką.

Piec w temperaturze ok.180°C przez ok. 50 minut.

wg Wandy Chęciowej z Kłodzka