Hozzávalók:  
  
50 dkg liszt  
1 tk cukor  
2,5 dkg élesztő  
2 tk só  
20 dkg tejföl  
1 dl tej  
5 dkg vaj  
2 tojás  
  
Elkészítése: A tejfölt a vajjal összemelegítjük, de nem forraljuk fel. A tejet a cukorral meglangyosítjuk, majd megfuttatjuk az élesztőt.  
Egy tojást jól elkeverünk az összemelegített tejfölös egyveleggel. (Ezt már nem melegítjük fel.)  
  
A lisztet összedolgozzuk az összes hozzávalóval, vagyis só, a langyos tejfölös lé és a megfuttatott élesztő.  
A tésztát jól kidolgozzuk. A tejföl minőségétől is függ, hogy a tészta milyen állagú lesz. Ezért amennyiben túl lágy, akkor lisztezzük, ha túl kemény lenne, akkor egy pici langyos vizet tehetünk hozzá.  
  
Kelesztőtálban vagy egy konyharuhával letakarva duplájára kelesztjük.  
Lisztezett deszkára borítjuk, és 16 egyenlő részre osztjuk.  
Kis cipócskákat formázunk belőle, mintha zsemlét készítenénk, csak oválisra hagyjuk.  
Sütőpapírral kibélelt tepsire rakjuk, és konyhai (vagy bármilyen) ollóval füleket, illetve a sünikre tüskéket csipkedünk. (A szemeknek én szemes borsot használtam.)  
A megmaradt tojással lekenjük a kis állatkáinkat, majd előmelegített sütőben kisütjük őket.  
  
sütési hőfok: 180°C  
sütési mód: alul-felül sütés

