



Jõulune apelsinikeeks Nutella®-ga



Rõngas täis hõrgutavaid maitseid

Kas te otsite midagi, mis aitaks teil jõulumeeolusse sisse elada? Enam pole vaja otsida! See ringikujuline kook Saksamaalt sobib suurepäraselt pühadeaja hommikusöögilauale. Veelgi enam, selle pikantne apelsinimaitse koos Nutellaga on nii hea, et sellest saab tõeline hitt!

Koostisosad

- 3 muna
- 260 g suhkrut
- 3 keskmist apelsini
- 1 keskmine sidrun
- 85 g maitsestatamata jogurtit
- 115 g sulatatud võid
- 175 g jahu
- 35 g jahvatatud mandleid
- 2 tl (7 g) küpsetuspulbrit
- näpuotsatäis soola
- 150 g Nutella®-t
- 30 g suhkrustatud apelsinikoort





Samm 1

- Eelsoojenda ahi 180 kraadini ja asetä kpsetusrest ahju keskmistele siinidele. Mri ümmargune kaheliitrine keeksivorm korralikult viga ja puista üle jahuga.
- Suures kausis vahusta munad suhkruga väga heledaks ja kohevaks.



Samm 2

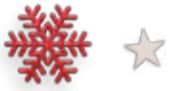
- Riivi apelsinide ja sidruni koor. Pressi ühe apelsini (80 ml) ja poole sidruni (30 ml) mahl välja.
- Teises kausis sega riivitud koor ja mahl jogurti ja sulatatud viga. Pane kõrvale.



Samm 3

- Segä mahla ja jogurti segu munaseguga.





Samm 4

- Eraldi kaussi sõelu kokku jahu jahvatatud mandlite, küpsetuspulbri ja soolaga.
- Siis sega väga ettevaatlikult mahla-jogurti-munasegu jahuseguga ühtlaseks massiks.
- Vala tainas ettevalmistatud ümmargusse keeksivormi ja küpseta 30-35 minutit (või kuni koogi keskele torgatud puutiku külge ei jää enam tainast).
- Lase täielikult maha jahtuda ja kalluta vormist taldrikule.



Samm 5

- Lõika keeks pikuti pooleks ja määri vahele 100 g Nutellat®.
- Siis vala ülejäänud Nutella® väikesesse kaussi, asetä keeva vee kohale ja lase umbes 5 minutit pehmeneda. Piserda siis keeksile.
- Kaunista suhkrustatud apelsinikoore ribadega.

