



## Vanillekipferl'id ehk sirbikujulised vanilliküpsised Nutella®-ga



### Kuhu sa ka ei lähe, kuusirbi leiad eest

Neid traditsioonilisi kuusirbikujulisi jõulüküpsiseid võib leida Balkanilt kuni Kesk-Euroopa madalikuni välja. Neid on lihtne valmistada ja pärast 2–3 päeva seismist muutuvad need veelgi maitsvamaks... Kuid seda teavad üksnes need, kes suudavad küpsistele piisavalt kaua vastu panna! Valmista neid koos lastega ja lase neil küpsise üks ots kasta pehmesse Nutella®-sse, et lõbu oleks veelgi rohkem. Nämma!

#### Koostisosad

- 120 g pehmet võid
- 45 g suhkrut
- 60 g jahvatatud mandleid
- 140 g jahu
- 120 g Nutella®-t
- 1 vanillikaun





### 1. samm

- Lõika vanillikaun noaga pikuti pooleks ja kraabi seemned välja.
- Sega kokku väikesteks tükkideks lõigatud või, suhkur ja vanilliseemned.



### 2. samm

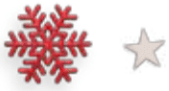
- Mudi hulka jahvatatud mandlid ja jahu, kuni tainas jääb kokku. Kata nõu toidukilega ning pane 30 minutiks külmikusse.
- Kuumuta ahi temperatuurini 170 °C ja aseta küpsetusrest ahju keskosasse.



### 3. samm

- Võta väike kogus tainast, vormi see sirbikujuliseks ja seejärel aseta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Tee sama ka ülejäänud tainaga, vormides kokku 16 küpsist.
- Küpseta 15 minutit (või seni, kuni küpsised on pealt kergelt pruunid).
- Võta need ahjust välja ja lase täielikult jahtuda.





#### 4. samm

- Vahepeal aga kalla Nutella® väikesesse kaussi, täida väike kastrul 500 ml keeva veega ja asetä Nutella®-ga täidetud kauss kastruli kohale. Jätä kreem sinna 5 minutiks pehmenema.
- Kasta iga küpsise üks ots pehmenenud Nutella® sisse.
- Jätä küpsised 20 minutiks hanguma.

