



Vaniļas cepumi „Kipferl” (vaniļas pusmēneši) ar Nutella®



Kurp vien dosities, pusmēness jūs sagaidīs.

No Balkāniem līdz pat lielai daļai Centrāleiropas jūs varat sastapt šos tradicionālos Ziemassvētku cepumus pusmēness formā. Šie viegli pagatavojamie cepumi īpaši garšīgi kļūst otrajā trešajā dienā pēc pagatavošanas... bet tikai tiem, kas ir spējuši tik ilgi nociesties! Cepiet tos kopā ar bērniem un ļaujiet viņiem mēnestiņu līdz pusei iemērk izkusušajā Nutella®, lai būtu vēl interesantāk. Ņamm!

Sastāvdaļas

- 120 g mīksta sviesta
- 45 g cukura
- 60 g maltu mandeļu
- 140 g miltu
- 120 g Nutella®
- 1 vaniļas pāksts





1. solis

- Vanīļas pāksti ar nazi gareniski sadala uz pusēm un izkasa sēkliņās.
- Mazos kubīņos sagrieztu sviestu samaisa ar cukuru un vaniļas sēkliņām.



2. solis

- Samaisa ar maltām mandelēm un miltiem, līdz iegūst viendabīgu mīklu. Bļodu pārklāj ar pārtikas plēvi un uz 30 minūtēm ieliek ledusskapī.
- Cepeškrāsni sasilda līdz 170 °C temperatūrai un cepšanas plātni liek cepeškrāsns vidū.



3. solis

- Ņem nelielu daudzumu mīklas un izveido pūsmēnesi, pēc tam liek uz plātes, kurā ieklāts pergamentpapīrs. Darbību atkārto ar atlikušo mīklu un izveido 16 cepumus.
- Cep 15 minūtes (vai līdz tie kļūst viegli zeltaini).
- Izņem no cepeškrāsns un ļauj pilnīgi atdzist.





4. solis

- Pa to laiku Nutella® pārliet bļodiņā, katlīnā ielej 500 ml verdoša ūdens un bļodiņu ar Nutella® noliek virs tā. Atstāj uz piecām minūtēm izkust.
- Katru cepumu līdz pusei iemērc izkausētajā Nutella®.
- Cepumus atstāj atdzesēties uz aptuveni 20 minūtēm.

