



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



Kurp vien dosities, pustumēness jūs sagaidīs.

No Balkāniem līdz pat lielai daļai Centrāleiropas jūs varat sastapt šos tradicionālos Ziemassvētku cepumus pustumēness 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 mēnēstiņu līdz pusei iemērkāt izkusušajā Nutella®, lai būtu vēl interesantāk. Ņamm!

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





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



- Samaisa ar maltām mandelēm un miltiem, līdz iegūst viendabīgu mīklu. Bļodu pārklāj ar pārtikas plēvi un uz 30 minūtēm ieliek ledusskapī.
- Cepeškrāsns sasilta līdz 170 °C temperatūrai un cepšanas plātnei tiek ielikta cepeškrāsns vidū.



- Ņem nelielu daudzumu mīklas un izveido pusmēnesi, 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.





- Pa to laiku Nutella® pārliet bļodiņā, katliņā 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.

