

Domājot par Ziemassvētkiem



www.martinbraun.de
info@martinbraun.de



Sulīgas piparkūkas

apm. 160 gb.

Ziemassvētku tirdziņa kūka

1 cepamā plāts, 60 x 40 cm

Recepte

1000 g	piparkūku mīklai izmantojamais miltu uzlabotāja pulveris	
450 g	medus	Aineid 2 kuni 3 minūtīt suure labaga segistis keskmisel kiirusel segada.
500 g	kviešu milti	
1000 g	pulveris ar riekstu pildījumu	
300 g	marcipāns	
400 g	cukuroti apelsīnu miziņu gabaliņi	
u 1200 g	ūdens	

Glasuuriks

2400 g viegli rūgtas glazūras vai pilnpiena glazūras

Valmistamine

- ◆ Uz plāts, kas ir pārklāta ar cepamo papīru, novietot mīklas porcijas ar apmēram septiņu centimetru diametru, izmantojot tam mīklas dozētāju nr. 10, pēc tam cept.
- ◆ Cepšanas temperatūra: apm. 210° C (=20° C zemāk par smalkmaizīšu cepšanas temperatūru). Cepšanas ilgums: apm. 15 min.
- ◆ Pēc cepšanas kūkas atdzesēt. Atdzisušu pārklāt ar viegli rūgtu glazūru vai ar pilnpiena glazūru, pēc tam izrotāt, pārklājot ar glazūras svītriņām.

Padoms: Ja mīklas masa tiek dozēta uz papīra mīklas pamata (apm. 7 cm Ø), tad glazūrai ir jāizmanto glazūras šokolādi.

Recepte

900 g iepriekš izceptas irdenās mīklas skatiet pamatrecepti

200 g aprikožu ievārījums

Garšvielu masa

600 g piens
150 g olas
200 g pārtikas eļļa
600 g kviešu milti
120 g miltu uzlabotāja pulveris Gewürztrieb 2000
450 g cukurs
1200 g tortes glazūra ar ķiršu garšu Fruchti-Top Kirsch

Visas komponentes savstarpēji labi samaisīt.

Dekorēšanai

300 g aprikožu ievārījums
250 g fondanti

Pagatavošana

- ◆ Aprikožu ievārījumu vienmērīgi izsmērēt uz irdenās mīklas pamata.
- ◆ Uz tās pārklāt garšvielu masu un virsū izsmidzināt Fruchti-Top Kirsch.
- ◆ Cept.
- ◆ Cepšanas temperatūra: apm. 200° C (=30° C zemāk par smalkmaizīšu cepšanas temperatūru). Cepšanas ilgums: apm. 30 min.
- ◆ Atdzisušu kūku sākumā pārklāt ar apakšējo glazūru, bet pēc tam ar pamatglazūru.

Ieteikums: Rotāšanai var izmantot, piemēram, ziemassvētku vecīšu figūriņas no cukura.

