Ķiršu kabatiņas, eļļā ceptas

30 gb

2100 g **Rauga smilšu mīkla**, sk pamatrecepti

750 g **Pasticceria Quick Sour Cherry**, karstum un aukstumizturīgs, lietošanai gatavs ķiršu pildījums, 60% ķirši

150 g kanēļcukurs, sk pamatrecepti

Pagatavošana

- Izrullēt mīklu 60x72 cm lieumā, sagriezt 12x12 cm lielos kabaliņos.
- Malas apsmērēt ar ūdeni, pa vidu likt ķiršu pildījumu.
- Salocīt trijstūrveidīgi, likt raudzēties.
- Pilnīgi uzrūgušiem ļaut mirkli atpūsties, tad cept eļļā 175 °C temperatūrā ~5 minūtes
- Pēc izcepšanas apviļāt kanēļcukurā, nedaudz uzbirdināt pa virsu pūdercukuru.
- **Knifiņš**: pildījumam var izmantot arī šokolādes krēmu MI Oven Ciocoletta vai riekstu pildījumu Nugotin.