



APRIKOŽU MAIZĪTES





Labākas aprikožu maizītes manā mūžā...

Jums būs nepieciešams:

leraugam:

250 ml silta piena



2 ēdk cukura

20 gr svaiga rauga

Mīklai:

1/2 kg parasto miltu

4 ēdk cukura

2 olu dzeltenumi

2 ēdk ruma vai ruma esences

100 gr augu eļļas vai kausēta sviesta

Nepilna tējkarote sāls

Pildījumam:

250 gr graudaina biezpiena

100 gr rumā mērcētu rozīņu

3 ēdk cukura

Virsmai:

1 olas dzeltenums

Aprikožu ievārījums

8 svaigas aprikozes

Drumstalām:

100 gr rupjo miltu

100 gr sviesta

3 ēdk cukura

Pieeja:

Sajauciet ierauga sastāvdaļas un ļaujiet tam iedarboties vismaz 15 minūtes. Visas mīklai paredzētās sastāvdaļas lieciet bļodā. Pievienojiet sagatavoto ieraugu un sastrādājiet gludu mīklu. Pārklājiet ar dvieli, lieciet siltā vietā un ļaujiet uzrūgt vismaz 1 stundu. Pēc tam mīklu izklājiet uz miltiem pārkaisītas darba virsmas un izrullējiet to apmēram 1 cm biezumā. Ar glāzi vai formiņu izspiediet aplīšus (man izdevās 16).

Sagatavotās ripas pildiet ar biezpienu, kas sajaukts ar cukuru un rozīnēm. Mīklas aplīšus savienojiet ar malām kopā vienlaicīgi sašujot un veidojot bumbiņu. Kārtojiet ar šuvi apakšpusē uz cepamplāts, kas izklāta ar cepamo papīru. Katru bumbiņu uzmanīgi pieplaciniet un veidojiet nelielu iedobīti vidū.

Pārsmērējiet maizītes ar olas dzeltenumu.

Izveidotajā iedobītē lieciet nedaudz aprikožu ievārījuma.

Virš ievārījums lieciet uz pusēm pārgrieztu aprikozi.

Beigās pārkaisiet ar drumstalām. Drumstalām miltus, sviestu un cukuru saberziet ar pirkstiem.

Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 20 minūtes vai kamēr maizīšu sāni ir apetelīgi dzeltenbrūni.



GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!

Tavs Hugo