# APRIKOŽU MAIZĪTES





Labākas aprikožu maizītes manā mūžā...

Jums būs nepieciešams:
Ieraugam:
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.
Virs 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