

RUDZU PIPARKŪKAS



350 g rudzu miltu
2 ēdamkarotes sviesta
200 g maisījuma no medus,
tumšā sīrupa un iesala ekstrakta
1 ola
100 g cukura
1 ēdamkarote kakao pulvera
Pa 1 tējkarotei dzeramās sodas un
cepmā pulvera
Pa 1 ēdamkarotei koriandra sēklu, kanēļa,
krustnagliņu un vaniļas cukura

Pa ½ tējkarotei smaržīgo
piparu un kardamona sēklu
Maziņš gabaliņš muskatieksta
Šķipsniņa malta muskatzieda
pēc izvēles
Šķipsniņa sāls
Mizas skaidiņas no 1 apelsīna
Riekstiņi, mandeļu skaidiņas vai
sukādes rotāšanai
Taukviela pannas ieziešanai
1 ola piparkūku pārziešanai

1. Apelsīnu nomazgā, ar skrāpīti nokasa un sīki sagriež mizas skaidiņas.
2. Garšvielas samal kafijas dzirnaviņās (turpat ber arī tās, kas jau ir maltas, lai labāk sajauktos), izsijā caur sietiņu un mīklā izmanto smalko pulverīti.
3. Katliņā izkausē sviestu, cukuru, pielej sīrupu un maisot karsē, līdz cukurs izkusis. Pieliek garšvielas un apelsīnu miziņas, vēl dažas minūtes izkarsē, lai garšvielas sāk smaržot. Garšvielas labāk sākumā piebērt mazāk un papildināt, ja šķiet, ka garša par maigu.
4. Karstajā masā ber daļu miltu un labi samaisa, līdz masa kļūst bieza. Noliek to mazliet atdzist.
5. Uz galda izsijā lielāko daļu atlikušo miltu, kas sajaukti ar sodu, kakao un cepamo pulveri. Silto masu lej vidū, miltus no malām uz vidu iemīca mīklā, uzmanoties, lai rokas nesaskaras ar lipīgo masu. Novērtē, vai mīklai būs tik stingra, kādu būtu viegli izrullēt. Kad to noliks ledusskapī, tā kļūs cietāka, bet pēc atsilšanas un izmīcīšanas mīkla atkal kļūs mīksta.

6. Ja piparkūkas grib cept tajā pašā dienā, mīklas bumbu aplāj ar pārtikas plēvi, sasedz ar segu un atstāj uz vismaz divām stundām. Uz plāts, kas ieziesta ar taukvielu, izrullē un izspiež plānas piparkūkas. Cep 180 °C grādu karstā krāsnī tāpat vai pārziestas ar sakulstītu olu, rotātas ar riekstiem, sukādēm vai mandeļu skaidiņām pēc izvēles.
7. Mīklu var uzglabāt ledusskapī vairākus mēnešus un cept piparkūkas pēc vajadzības. Mīklu pirms cepšanas mazliet sasilda un izmīca.



Rudzu piparkūkas iecienījuši cilvēki, kuri rūpējas par veselīgu dzīvesveidu. Tās ir ļoti garšīgas, patiks pat visizsalcinātākajiem gardēžiem.