

PUMPERNIKEĻI



100 g mīksta sviesta
200 g brūnā cukura
3 ēdamkarotes iesala ekstrakta
4 olas
200 g rudzu miltu
100 g kviešu miltu
Šķipsna sāls
Mizas skaidiņas no 1 apelsīna
Sauja rozīņu

Madeiras vīns vai rums
rozīņu mērcēšanai
1 ēdamkarote kakao
1 ēdamkarote malta kanēļa
1 tējkarote cepamā pulvera
1 tējkarote dzeramās sodas
Sauja mandeļu, var likt arī
lazdu riekstus vai ķirbju sēklas

1. Rozīnes aplej ar vīnu vai rumu un atstāj savilkties.
2. Sviestu, cukuru un iesala ekstraktu saputo kopā līdz viendabīgai konsistencei. Pie masas pievieno olas. Vairāk neputo, olas tikai iemaisa.
3. Apelsīna mizu noskrāpē ar speciālu skrāpi garenās strēmelītēs, bez baltās daļas. Ja skrāpja nav, oranžo miziņu plāni nogriež ar mizojamo nazīti un pēc tam uz dēļa sasmalcina ar nazi garenās strēmelītēs.
4. Mandeles rupji sakapā. Rozīnēm nolej šķidrumu.
5. Miltus sajauc ar citām sausajām sastāvdaļām. Sviesta un olu masai piejauca apelsīnu miziņas, mandeles un rozīnes.
6. Abas masas apvieno, sākumā jauca ar putotāju, bet mīcīt pabeidz ar rokām.
7. Uz ietaukotas vai ar cepamo papīru izklātas plāts izlej 2 garas mīklas strēmeles. Cep 160–170 °C grādu karstā krāsnī 20 minūtes. Tūlīt sagriež garenos gabaliņos, pumperniķeļi atdziestot kļūst cietāki.

Pumperniķeļi ir kārums ar senu recepti, bagātīgs garšās un smaržās. Ilgi saglabājas sveigs. Recepte ir vienkārša, izdosies arī iesācējiem. Vācijā ar līdzīgu nosaukumu speciālās formās cep īpatnēju melnu un sulīgu rudzu maizi.

