



Mini-vürtsistolle

Ministollevormid, ~6 tk

50 g **Lubeca mandlilaast**

Vürtsimass

750 g piim 3,5%
200 g **Eifix Vollei**, muna
250 g **Rapsöl**, rapsiõli
800 g **Hellin-nisujahu 550**
150 g **Gewürztrieb 2000**, küpsetussegu
jõuluvürtsiste ja mahlaste kookide
valmistamiseks
600 g suhkur
150 g seemneteta rosinad
100 g sidrunisukaad



-
- Kõik koostisosad keskmisel kiirusel jämeda labaga 2-3 minutit ühtlaseks segada.
 - Segamise lõpus lisada kuivatatud puuviljad.

Apelsinitäidis

400 g **Orangetto**, küpsetuskindel apelsinitäidisepulber
250 g vesi
50 g **Eifix Vollei**, muna

-
- Segada ühtlaseks.

Kaunistus

400 g **Claro želee**

Valmistamine

- Vürtsimass jaotada vormidesse, pritsida peale apelsinitäidis.
- Küpsetada ~190 °C juures ~35 minutit.
- Jahtunud kook katta želeega.