



## Ziemassvētku kūkss

*Klasiskā kūksa recepte, kas papildināta ar vīnā mērcētiem žāvētiem augļiem.*



### Sastāvdaļas

240 gr milti  
150 gr sviests  
200 gr skābais krējums  
150 gr cukurs  
3 olas  
2 ēd. k. aprikožu ievārījums vai medus  
200 gr žāvēti augļi vai sukādes pēc savas gaumes  
50 gr valrieksti  
6 gr cepamais pulveris  
1/4 tējk. soda  
Šķipsniņa sāls  
200 ml Blossa karstvīns

### Pagatavošana

1. Vēlams, žāvētos augļus un sukādes apliet ar Blossa karstvīnu (aukstu) un noglabāt uz nakti ledusskapī.
2. Riekstus sasmalcina un nedaudz apgraudzē uz pannas.
3. Sakuļ olas ar cukuru, pievieno sviestu un visu kārtīgi samaisa viendabīgā masā. Pievieno ievārījumu vai medu un visu saputo.
4. Atsevišķā traukā samaisa miltus, cepamo pulveri, sodu un sāli. Tad visu pievieno pie pārējās masas un ātri samaisa.
5. Vīnā izmērcētos žāvētos augļus un sukādes notecina, sajauc ar 1 ēdamkaroti miltu. Notecināto vīnu var izmantot gatavā kūksa apsmērēšanai.
6. Apgraudzētos riekstus un vīnā izmērcētos žāvētos augļus iemaisa pārējā masā. Kūksa masu lej kūksa formā un cep 180 grādos 40-50 minūtes.
7. Kad kūks gatavs un vēl karsts, to apsmērē ar no žāvētajiem augļiem notecināto vīnu. Sagriež un pasniedz kopā ar Blossa karstvīnu.