



רכיבים

- ביצה
- 1/3 3/1 כוסות סוכר לבן
- גרם חמאה רכה
- כפית תמצית וניל
- כפות ליקר קפה
- כפות סילאן
- כפות דבש חרובים
- 2/3 3/2 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כף אבקת חרובים
- כף קקאו
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כוס מים פושרים
- כוס אגוזי מלך קצוצים
- גרם תמר מגולענים וחתוכים קטן לקוביות
- תפוחים בינוניים קלופים וחתוכים לקוביות קטנות(1 כוס דחוסה, קוביות תפוחים)
- כפות סוכר לבן
- כפות קקאו
- כפות מים
- 1/2 2/1 כפית תמצית וניל
- גרם מחמאה רכה

הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני.
2. מכינים תבנית שקעים משומנת ומקומחת (תבנית בגודל של רבע כוס).
3. בקערת המערבל טורפים ביצים, סוכר, סילאן וחמאה, ומוסיפים וניל וליקר.
4. מערבבים קמח, מלח, אבקת חרובים/קקאו, מוסיפים לתערובת ולסירוגין מים פושרים.
5. מערבבים עד אחידות ומוסיפים את התמרים, תפוחים ואגוזים, ומערבבים שוב לפיזור אחיד.
6. מחלקים מהתערובת בין שקעי התבנית ומקשטים בחצי אגוז. (גובה המסה עד 2/3 מגובה התבנית)
7. מכניסים לתנור ואופים במשך כ-15 דק', עד שקיסם הננעץ במרכז יוצא נקי.
8. בינתיים כשהמאפינס נאפים, מכינים את הזיגוג: בקלחת קטנה מערבבים סוכר, אבקת חרובים/אבקת קקאו ומים, ומחממים על אש קטנה עד להמסת הסוכר.
9. מסירים מהאש ומוסיפים את המרגרינה, מערבבים עד שנמס.
10. כשהמאפינס יוצאים מהתנור מורחים על כל אחד מהם מהזיגוג בעזרת מברשת.
11. אפשר לקשט כל אחד באגוז.
12. מצננים ומגישים לצד כוס קפה. שומרים בכלי סגור מחוץ למקרר (אם חם מאוד שומרים בקירור ומחממים מעט לפני ההגשה)
13. ניתן לבצע המרות ברכיבים - את החמאה להחליף במרגרינה, את הסילאן בדבש חרובים, את הקמח בקמח מחיטה מלאה ואת הקקאו באבקת חרובים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

