

KANĒĻMAIZĪTES

Kārtainā bezrauga mīkla "Tešla" zilā iepakojumā (saldēta) - 1 paciņa

Cukurs - 6 ēd. k.

Kanēlis - 3 ēd. k.

Skābais krējums - 200 ml

Uz cepampapīra plānā kārtiņā uzkaisa miltus un liek vienu atkausētu mīklas plāksni. To izrullē apmēram trīs reizes lielāku nekā bija sākotnējais izmērs. Apsmērē ar ½ no krējuma daudzuma, pārkaisa ar ½ no cukura un kanēļa maisījuma. Sākot no garākās malas, mīklas plāksni sarullē un sagriež apmēram 3 cm lielos gabaliņos. Liek silikona kēksa trauciņos tā, lai augšpusē būtu redzama krējuma-kanēļa masa. Tāpat rīkojas ar otru plāksni. Cep 190 °C temperatūrā aptuveni 20-25 minūtes, līdz mīklas maliņas kļūvušas zeltaini brūnas.

