

Kierrepulla vaniljarahkatäytteellä

60 annosta

Ainekset:

Taikina:

1 l vettä
2 palaa hiivaa
100 g maitojauhetta
100 g kananmunia (n. 2kpl)
380 g hienoa sokeria
10 g suolaa
15 g kardemummaa
2,2 kg vehnä jauhoja
300 g notkeaa margariinia
Vaniljarahkatäyte:
100 g voita
100 g kananmunia (n. 2kpl)
50 g sokeria
200 g maitorahkaa
50 g vaniljakreemijauhetta



Valmistusohje:

Murena veteen (n. 40 asteista vettä) hiivapalat ja lisää maitojauhe. Sekoita hyvin kunnes hiiva on liuennut nesteeseen. Lisää munat sekä keskenään sekoitetut sokeri, jauhot, suola ja kardemumma. Aloita vaivaaminen. Lisää lopuksi rasva ja vaivaa hyvin. Jätä taikina lepäämään pöydälle pyyheliinan alle n. 15 minuutiksi.

Valmista vaniljarahkatäyte. Sekoita täytteen ainekset tasaiseksi massaksi.

Kaulitse taikina levyksi ja levitä vaniljarahkatäytettä levyille. Rullaa rullaksi ja leikkaa pulliksi. Kohota pullia vielä tunnin verran uunipellillä. Voitele kananmunalla. Pursota vaniljatäytettä esim. pursotinpuussia apuna käyttäen pullien päälle. Paista uunissa 200-225 asteessa noin 13-15 minuuttia.

VANILJAKREEMI:

Vaniljakreemijauheen voi korvata lisäämällä täytteeseen 2 tl vaniljasokeria, ja 50 g peruna- tai vehnä jauhoja.

Resepti: Tapani Mäkäräinen/Kokkivieras 12.9.2002