

# Kaneli-pähkinäkranssi

Joulun juhlapöydän kruunaa pähkinäinen pullakranssi. Kaneli-pähkinäkranssissa yhdistyvät perinteiset korvapuustit sekä saksanpähkinät.

2 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

2,5 dl maitoa  
7 g kuivahiivaa  
0,75 dl sokeria  
1 rkl kardemummaa  
0,5 tl suolaa  
6 dl vehnä jauhoja  
75 g voita

### Täyte ja koristelu:

75 g voita  
1,5 dl fariinisokeria  
Dr. Oetker Kanelisokeria  
saksanpähkinöitä  
1 kpl kananmunaa  
Dr. Oetker Mantelilastuja

## Pohja:

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Sekoita hiiva, sokeri ja kardemumma maitoon. Anna seistä muutama minuutti, jotta hiiva alkaa toimia. Lisää suola ja alusta jauhot joukkoon vähitellen. Lisää pehmeä voi ja vaivaa taikinaan hyvä sitko (noin 10 minuuttia). Anna taikinan levätä pyyhkeen alla 15 minuuttia.

## Täyte:

Jaa taikina kahteen osaan. Kauli ensimmäinen osa suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Sulata voi ja levitä puolet voista ensimmäiselle levyille. Ripottele pinnalle reilusti kanelisokeria sekä puolet fariinisokerista ja rouhittuista saksanpähkinöistä. Kääri levy rullalle ja yhdistä rulla kranssiksi leivinpaperilla vuoratun uunipellin päälle. Leikkaa kranssi saksilla noin 2 cm:n paksuisiksi, pohjastaan toisissaan kiinni oleviksi siivuiksi. Taita siivut vuorotellen eri suuntiin. Toista sama myös taikinan toisella osalla. Anna kranssien kohota liinan alla noin 40 minuuttia.

## Paistaminen:

Kuumenna uuni 200 °C:seen. Voitele kranssit kananmunalla ja ripottele pinnalle mantelilastuja. Paista uunin alatasolla noin 15 minuuttia.