

# Kanelipullat

Näiden kanelipullien taikinaan on käytetty rahkaa. Ihanan pehmeät pullat maistuvat kylmän maidon tai kahvin kanssa vaikka Kanelipullapäivänä 4.10.

noin 40 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 100 Min.



## Ainekset::

### Pullataikina:

noin 16 dl vehnä jauhoja  
50 g hiivaa  
1 tl suolaa  
1,5 dl sokeria  
0,5 rkl kardemummaa  
150 g voita  
200 g maitorahkaa  
5 dl maitoa

### Täyte:

75 g voita  
1 dl sokeria  
3 tl kanelia  
2 tl Dr. Oetker Luontaista  
Vaniljasokeria

### Pinnalle:

1 kpl kananmunaa  
Dr. Oetker koristerakeita tai  
raesokeria

- 1 Taikina:**  
Ota sekä taikinan että täytteen voi huoneenlämpöön pehmenemään. Kuumenna maito 37 asteiseksi.
- 2** Alusta taikina isossa kulhossa. Lisää maitoon rahka, kardemumma, sokeri, suola, murenettu hiiva ja pieni määrä jauhoja. Vatkaa taikinaa voimakkaasti, jotta siihen muodostuu ilmakuplia. Lisää jauhoja pienissä erissä aluksi voimakkaasti vatkatun. Kun taikina alkaa olla paksua vaivaa taikinaa hyvän sitkon muodostumiseksi. Lisää pehmeä voi pieninä kuutioina alustamisen loppuvaiheessa.
- 3** Aseta taikina liinan alle kohoamaan, kunnes taikina on kaksinkertaistunut. Valmista täyte sekoittamalla ainekset keskenään. Vaivaa taikinasta isot ilmakuplat jauhotulla alustalla. Jaa taikina kahteen osaan. Kauli taikinat erikseen suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Levitä puolet täytteestä kummallekin levyille.

- 4 Kanelirullia voit valmistaa rullaamalla levyn rullaksi ja leikkaamalla siitä kiekkoja. Perinteisiä korvapuuseja saat leikkaamalla rullan "siksakkiin" kolmioiksi ja painamalla ohuimmasta kohdasta sormella. Kanelisolmuja saat kääntämällä taikinalevyn kaksinkerroin ja leikkaamalla suikaleita, jotka kieputetaan sormissa solmuiksi. Aseta pulla väljästi leivinpaperilla vuoratuille uunipelleille kohoamaan liinan alle.
- 5 Lämmitä uuni **225 asteiseksi**. Voitele kohonneet pullat kanamunalla ja ripottele pinnalle erilaisia koristerakeita (erilaiset helmet eivät kestä paistamista) tai raesokerilla. Paista uunin keskitasossa noin 8-10 minuuttia.