

# Kauralastut

Kauralastut ovat helppoja valmistaa vaikka lasten kanssa. Tästä taikinasta syntyy myös ihanat rapeat kakkupohjat täytekakkuun.

noin 50 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

- 3 dl kaurahiutaleita
- 0,5 dl kauraleseitä
- 1 dl vehnä jauhoja
- 1,5 dl sokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 125 g voita
- 0,5 dl tummaa siirappia
- 1 kpl kananmunaa

- 1 Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa. Sekoita joukkoon jäähtynyt rasvasula, siirappi ja muna. Ota taikinasta teelusikalla nokareita ja pane ne pellille leivinpaperin päälle, jätä ympärille tilaa sillä leivonnaiset leviävät paistuessaan. Paista leivonnaiset.

**Lämpötila: 200 °C**

**Kierroilmauni: 180 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Ylätasolla**

**Paistoaika: 7 - 10 minuuttia**

- 2 Vedä leivonnaiset leivinpapereineen pelliltä tasaiselle alustalle jäähtymään.