

Laskiaispullat

Kermavaahdolla täytetty perinneherkku 1700-luvulta. Laskiastiistaina tai laskiaissunnuntaina nautittava pulla.

noin 24 kappaletta    Vaikeustaso 1  up to 40 Min.



Ainekset::

Tarvitset:

5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 kpl kananmunaa
1 tl suolaa
2 dl taloussokeria
3 tl kardemummaa
125 g voita
noin 15 dl vehnä jauhoja
1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta

Täytteeksi:

2 dl vispikermää
sokeria
Dr. Oetker Vaniljasokeria
50 - 100 g Dr. Oetker
Mantelimassaa

- 1** Kuumenna maito kädenlämpöiseksi ja murena sekaan hiiva. Lisää suola, sokeri, kardemumma ja kananmuna. Sulata voi ja lisää se jäähtyneenä.
- 2** Lisää jauhot pienissä määrissä aluksi voimakkaasti vatkatun ja lopuksi vaivaten tasaisesti. Taikina on valmis kun se irtoaa käsistä ja kulhon reunasta.
- 3** Anna kohota vedottomassa ja lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi.
- 4** Vaivaa taikina pöydällä. käytä apuna jauhoja. Jaa taikina noin 24 palaan ja pyöritä paloista pyöreitä pullia. Asettele pullat pellille harvakseltaan ja anna kohota liinan alla.
- 5** Voitele kohonneet pullat, koristele ne mantelirouheella ja paista kauniin ruskeaksi.

Lämpötila: 230 °C

Kiertoilmauni: 210 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paisto-aika: noin 10 minuuttia



- 6 Halkaise jäähtyneet pullat. Leikkaa mantelimassasta ohuita viipaleita ja laita niitä pullien väliin. Vaahdota kerma ja lisää sokeri. Laita kermavaahtoa pullien väliin ja aseta kansi takaisin päälle.

Tip from the Test Kitchen

- Mantelimassan sijasta pulliin voi laittaa myös lusikallisen hilloa.

