

Omenaruusuleivokset

Kun taikinalevyn reunalle asettelee omenaviipaleita ja rullaa levyn rullaksi, syntyy kaunis omenaruusuleivos.

noin 10 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Omenaruusut:

500 g voitaikinaa (pakaste)
noin 2 rkl kaneli-sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 kpl punaista omenaa

Lisäksi:

tomusokeria
vaniljakastiketta

- 1 Laita 10 paperista muffinivuokaa muffinipellille. Kuumenna uuni 200 ° (kiertoilma 180 ° C).
- 2 Kauli voitaikinalevyt noin 30 cm pitkiksi ja leikkaa 3 cm leveiksi kaistaleiksi. Sekoita kaneli-sokeri ja vaniljasokeri. Ripottele levyjen päälle.
- 3 Pese omenat ja höylää ne ohuiksi viipaleiksi. Asettele omenat hieman taikinakaistaleen yläreunan yli ja niin, että omenaviipaleet pysyvät alareunan sisällä. Rullaa kaistale toisesta reunasta rullalle ja aseta pystyyn muffinivuokaan.



- 4 Paista uunin alatasolla noin 40 minuuttia.
- 5 Poista leivokset muffinivuoista ja ripottele päälle tomusokeria.



Dr. Oetker Suomi Oy

6 Tarjoile kuumina vaniljakastikkeen kera!



©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh. +358 9 6818830