

# Rahkamunkit

Rahka mehevöittää munkkitaikinan ja tuo makuun raikkautta. Munkit kuuluvat ehdottomasti vappuun, mutta yllätä niillä myös muulloin!

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

2 dl vettä  
250 g maitorahkaa  
50 g hiivaa  
1 dl sokeria  
1 tl suolaa  
1 rkl kardemumma  
2 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
50 g voita sulatettuna  
9 dl vehnä jauhoja  
1 l rypsiöljyä ohjeen mukaan paistamiseen

### Koristelu:

Dr. Oetker Vaaleanpunaista  
Sokerikuorrutetta tai valkoista  
Dr. Oetker koristerakeita

## Taikina:

Kuumenna vesi kiehuvaaksi. Sekoita siihen maitorahka. Kun seos on kädenlämpöistä lisää hiiva. Sekoita joukkoon sokeri, suola, vaniljasokeri ja kardemumma. Vatkaa taikinaan aluksi pieni määrä jauhoja yleiskoneella tai käsin. Lisää sen jälkeen voimakkaasti sekoittaen vuoroin voita ja vehnä jauhoja. Jatka kunnes taikina irtoilee kulhon reunoista. Lisää tarvittaessa jauhoja. Anna taikinan kohota. Leivo taikinasta pieniä pyöreitä munkkeja ja anna kohota hetki liinan alla.

## 1 Paistaminen:

Kaada öljy korkeareunaiseen kattilaan tai pataan. Öljyä pitää olla kattilan pohjalla vähintään noin 7 cm jotta munkit eivät paistuessaan kosketa pohjaa. Kuumenna rasva kuumaksi. Rasva on riittävän kuumaa, kun pieni taikina pala alkaa heti poreilla ja nousee öljyn pinnalle. Liian kuuma öljy alkaa savuta ja on vaarassa syttyä palamaan. Pidä aina kattilan kansi rasvakattilan vieressä. Älä anna lasten paistaa munkkeja ilman aikuisten seuraa.



- 2 Paista munkit öljyssä ja käännä ne reikäkauhan avulla kertaalleen paistumisen aikana. Nosta paistuneet munkit talouspaperilla vuoratulle lautaselle. Tarkasta munkkien kypsyys. Jos munkki on keskeltä raaka ja pinnalta tumma, pienennä levyn kuumuutta. Jos rasva on liian kylmää, munkit imevät itseensä liikaa rasvaa. Anna munkkien jäähtyä hieman ennen koristelua. Koristele munkit sokerikuorrutteleella ja koristerakeilla

