

Raparperitaskut

Raparperi ja vaniljatäytteiset leivonnaiset.

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 60 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

2 dl maitoa
50 g voita
5,75 dl vehnä jauhoja
7 g kuivahiivaa
0,75 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Lisäksi:

150 g kylmää voita

Täyte:

noin 5 - 6 dl raparperinpaloja (300 g)
4 dl maitoa
1 ps Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä
50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta
50 g Dr. Oetker Mantelijauhetta

Voiteluun:

1 kpl kananmunan valkuaista
1 kpl kananmunan keltuaista
1 rkl maitoa

- 1 Lämmitä maito pienessä kattilassa ja sekoita voi joukkoon. Sekoita jauho ja hiiva kulhossa. Lisää kaikki aineet kädenlämpöiseen maito-voiseokseen. Vaivaa seos käsin tai koneella taikinakoukkuu käyttäen (ensin lyhyesti yleiskoneen alimmalla tasolla ja sen jälkeen ylimmällä tasolla n. 5 min.) tasaiseksi taikinaksi. Anna kohota liinan alla huoneenlämmössä.
- 2 Vaivaa taikinaa jauhotetulla alustalla ja kauli taikina isoksi suorakaiteeksi (40 x 25 cm). Viipaloi kylmä voi ja lado viipaleet puolikkaalle taikinakaistaleelle (25x20cm), jättäen n. 0,5cm reunoista vapaaksi. Tämän jälkeen käännä toinen puolikas taikinasta voiviipaleiden päälle ja paina reunat yhteen. Kauli taikina uudelleen suorakaiteeksi (40x25cm). Taita taikinan lyhyestä päästä keskelle ja toiselta puolelta sama niin, että taikinanreunat osuvat yhteen. Taita taikina vielä kerran puoliksi, jolloin taikina levyjä on neljä päällekkäin. Siirrä taikina peiteltynä n. 15min jääkaappiin.
- 3 Kauli ja taittele taikina vielä kerran kuten yllä ja siirrä vielä 15 min. peiteltynä jääkaappiin. Lämmitä uuni ylä-alalämmöllä 200C tai kiertoilmalla 180C.
- 4 Pese raparperi ja leikkaa siitä n. 2cm pituisia palasia ja puolita paksuimmat palaset. Voit käyttää myös pakastettua raparperia. Vatkaa maito ja vaniljakreemijauhe vispilällä sekaisin 1 minuutin ajan. Lisää mantelirouhe joukkoon ja sekoita. Laita jääkaappiin 20 minuutiksi.

- 5 Kauli taikina kevyesti jauhotetulla alustalla suorakaiteen muotoiseksi (48cmx45cm). Jaa taikina taikinarullaa käyttäen 12 pieniksi suorakaiteen muotoisiksi levyiksi (15cmx12cm). Sudi taikinalevyjen reunat valkuaisella. Täytä jokainen taikinalevy teelusikallisella mantelijauhoa, ruokalusikallisella vaniljakreemitäytettä ja noin neljällä raparperipalalla per taikinalevyllinen. Taita suorakaide lyhyemmältä sivulta yhteen niin, että täyte jää taikinan alle (yksi leivonnainen on näin ollen noin 12cmx7,5cm kokoinen). Painele reunat haarukalla tiukasti yhteen ja siirrä leivinpaperille. Sekoita munan keltuainen ja maito. Voitele raparperitaskut muna-maidolla ja paista uunin keskiosassa noin 20 min.