

Suklaakierrepullat

Oletko jo kokeillut sekoittaa suklaarakeita pullataikinaan?

noin 24 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 tl suolaa
2 dl sokeria
1 rkl kardemumma
1 kpl kananmunaa
noin 14 - 15 dl vehnä jauhoja
noin 150 g voita sulatettuna

Täyte:

100 g voita (huoneenlämpöistä)
1 dl sokeria
100 g Dr. Oetker Mantelirouhetta
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
200 g Dr. Oetker Chocolate chips
milk

Lisäksi:

noin 1 - 2 kpl kananmunaa
voiteluun
noin 24 kpl Dr. Oetker
Muffinivuokia

Esivalmistelut:

Ota voi ja munat huoneen lämpöön ja lämmitä uuni. 180 asteeseen kiertoilmalle tai 200 asteeseen tasalämmölle.

- 1 Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Liuota joukkoon hiiva, suola ja sokeri.
- 2 Lisää kardemumma, muna ja vehnä jauhot alustaen. Anna kohota lämpimässä paikassa liinan alla noin puoli tuntia.
- 3 Jaa taikina kahteen osaan ja kaulitse molemmat suorakaiteen mallisiksi levyiksi. Voitele huoneenlämpöisellä voilla ja ripottele pinnalle sokeria, manteli- tai hasselpähkinärouhetta ja maitosuklaahippuja.
- 4 Rouhi pinnalle vielä hieman vaniljasokeria. Kääri tiukahkalle rullalle ja leikkaa tasakokoisiksi viipaleiksi.
- 5 Laita viipaleet leikkauspinta ylöspäin isoihin muffinivuokiin ja anna kohota hetki lämpimässä paikassa. Paista noin 15 minuuttia uunin keskitasolla.