


Vaniljapullat

Kauniit vaniljapullat täytetään paistonkestävällä vaniljakreemillä.

about 40 kappaletta

 Vaikeustaso 2

 up to 100 Min.



Ainekset::

Pullataikina:

5 dl maitoa
2 ps kuivahiivaa
1 kpl kananmunaa
1 tl suolaa
1,5 dl sokeria
3 tl kardemummaa
150 g pehmeää voita
about 14 dl vehnä jauhoja

Täyte:

75 g voita
3 rkl Dr. Oetker Luontaista
Vaniljasokeria

Vaniljakreemi:

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävä
Vaniljakreemi
4 dl maitoa

Voiteluun:

1 kpl kananmunaa

Koristeluun:

sokeria

- 1** Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Lisää sokeri, suola, kardemumma. Lisää pieni määrä jauhoja ja kuivahiiva. Vatkaa taikinaan ilmaa. Lisää kananmuna ja muutama desilitra lisää jauhoja ja jatka vatkaamista. Lisää jauhoja pienissä erissä ja sekoita aina hyvin lisäysten välillä. Lisää pehmeä rasva pienissä erissä, kun taikina on jo melko paksua. Vaivaa taikinaa lopuksi vielä hyvin, ripottele pinnalle jauhoja ja anna kohota lämpimässä paikassa liinalla peitettynä.
- 2** Valmista kohoamisen aikana vaniljakreemi. Vatkaa vispilällä maito ja vaniljakreemi noin 1 minuutin ajan paksuksi seokseksi. Laita jääkaappiin 20 minuutiksi
- 3** Kaada kohonnut taikina jauhotetulle leivinalustalle ja painele siitä isoimmat ilmakuplat.
- 4** Jaa taikina kolmeen osaan. Kauli kolmeksi levyksi (45x60 cm). Levitä kunkin levyn päälle 25 g voita ja 1 tl vaniljasokeria. Taita levyt kaksinkerroin niin, että täyte jää sisälle (45 x 30 cm) ja leikkaa niistä n. 3 cm leveitä, 30 cm pitkiä suikaleita. Solmi suikaleet löysiksi solmuiksi. Taita solmun toinen pää solmun alle ja toinen pää solmun toiselta puolelta päälle niin, että muodostuu kolo, jossa on pohja.



- 5 Aseta pullat väljästi leivinpaperin päälle uunipellille ja kohota noin 30 minuuttia liinan alla. Lämmitä uuni 225 asteeseen.
- 6 Täytä kohonneet pullat vaniljakreemillä. Voitele kananmunalla. Ripottele pullien päälle sokeria. Paista uunin keskitasossa noin 8-10 minuuttia. Ripottele halutessasi lämpimille pullille vielä hieman lisää sokeria.

