

Viikuna-pähkinäleivät

Viikuna-pähkinäleivät sopivat niin kahvipöytään kuin juustojenkin kanssa tarjottavaksi.

noin 30 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 150 g pehmeää voita
- 1 dl sokeria
- 1 kpl kananmunaa
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 ps Dr. Oetker Hasselpähkinärouhetta
- 1 - 2 rkl vesi
- 100 g kuivattuja viikunoita

- 1 Vaahdota rasva ja sokeri, lisää muna vatkaton. Sekoita leivinjauhe jauhoihin. Sekoita 2/3 pähkinärouheesta ja hienonnetut viikunat jauhoihin ja lisää veden kanssa vaahtoon. Sekoita tasaiseksi.
- 2 Anna taikinan jähmettyä hetki viileässä ja pyöritä siitä pikkuleipiä pellille leivinpaperin päälle. Paina jokaisen pikkuleivän keskelle kolo ja ripottele pinnalle hasselpähkinärouhetta ja **paista 200 asteessa 10-12 minuuttia**, kunnes ne saavat hieman väriä.