



Tiltun eväsrinkilät

Aineet: 0,5 l vettä·
1 pkt hiivaa
1 tl suolaa
1 porkkana raasteena
1 dl rikottuja ohra- tai kauraryynejä
1/2 dl vehnä- tai kauraleseitä
2 dl isoja kaurahiutaleita
9-10 dl hiivaleipäjauhoja
75 g voita tai margariinia
leipomiseen: jauhoja
voiteluun 1 muna
pinnalle: kaura- ja ohraryynejä

Valmistus: 1. Liota ohraryynejä pari tuntia tai yön yli 2 dl:ssa vettä.

Lisää 3 dl lämmintä vettä, suola, leseet, ohra- tai

kauraryynit ja porkkanaraaste. Anna turvota hetken ennen

alustamista. Alusta hiivaleipäjauhot joukkoon, lisää

pehmeä rasva ja alusta taikina kimmoisaksi. Anna kohota.

Pyörittele taikinasta pieniä pullia. Paina peukalolla reikä

pullan keskelle ja levitä rinkeliksi. Anna rinkelien kohota pellillä.

2. Voitele munalla ja ripottele pinnalle kaura- ja ohraryynejä. Paista 250 asteessa kunnes rinkelit ovat kauniin

vaalean ruskeita.

3. Voit halutessasi täyttää rinkelit suolaisilla täytteillä

esim. lohella tai porolla.