



Rahkapiirakka

Aineet: 2,5 dl maitoa tai vettä
25 g hiivaa
1 muna
1 tl suolaa
1 dl sokeria
7 dl vehnäjauhoja
100 g margariinia
Voiteluun:
1 muna
Täyte:
2 tlk maitorahkaa
2 tlk aprikooseja tai
3 dl rusinoita
1 dl kermaa
3 munaa
1 dl sokeria
2 tl vanilliinisokeria

Valmistus: Liuota hiiva nesteeseen, sekoita muna joukkoon. Lisää suola ja sokeri.
Lisää jauhoja vähitellen, vaivaa taikina hyvin. Lisää lopuksi sulatettu, jäähdytetty rasva. Alusta taikinaa, kunnes se irtoaa käsistä ja kulhon reunoista.
Erota taikinasta 1/5. Kaaviloi isompi osa pellin kokoiseksi leivinpaperilla.
Nosta uunipannulle. Kaaviloi lopputaikina ja leikkaa ohuet suikaleet ristikoksi taikinan päälle. Kohota.
Paloittele aprikoosit, sekoita täyte. Voitele ristikkonauhat ja pohjan reunat munalla. Laita täytettä taikinalevylle ristikoitten keskelle. Paista 225 asteessa 20 minuuttia, peitä tarvittaessa leivinpaperilla ettei ristikko pala.