



Koko perheen laskiaispulla

Aineet: 3 kpl keskikokoisia täytepullakakkuja
5 dl maitoa
2 dl sokeria
2 tl kardemummaa
1 1/2 tl suolaa
1 kananmuna
2 ps hiivaa
n. 1 1/2 vehnäjauhoja
200 g margariinia
Täyte:
2 dl kermaa vatkattuna, 2rkl sokeria
n. 2 dl marjoja tai marjasurvosta tai hilloa
Pinnalle:
tomusokeria

Valmistus: Sekoita lämpimään maitoon sokeri, kananmuna ja mausteet. Lisää hiiva pienessä jauhomäärässä, sitten loput jauhot vähitellen sekoittaen. Alusta taikina kimmoisaksi ja lisää huoneen lämpöinen margariini. Kohota liinalla peitetty taikina kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa. Vaivaa taikinasta ilmakuplat pois ja jaa se kolmeen osaan. Pyörittele osista noin metrin mittaiset säikeet. Kierrä säie kerälle leivinpaperilla peitetylle uunipellille. Peitä liinalla ja kohota. Kypsennä voitelemattomana kullankeltaiseksi 200-asteessa noin 25 minuuttia. Jäähdytä pulla ja halkaise se poikittain terävällä veitsellä. Nosta kansi varoen sivuun ja aseta pohjapuolikas tarjoiluvadille. Levitä pohjalle kermavaahtoa ja marjoja tai marjasosetta. Aseta kansi paikoilleen ja anna pullan vetäytyä viileässä. Koristele tomusokerilla.