



Kauratoskapullat

Aineet: 2,5 dl maitoa
25 g hiivaa
1 dl sokeria
1 tl suolaa
2 tl hienonnettua kardemummaa
1 muna
50 g margariinia
noin 8 dl vehnä jauhoja
Kauratoska:
150 g margariinia
1,5 dl sokeria
4 dl kaurahiutaleita
1 tlk (160 g) kirsikoita

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää sokeri, suola, kardemumma ja muna. Vatkaa joukkoon osa vehnä jauhoista.

Lisää pehmeä margariini ja alusta taikinaan vähitellen loput jauhot. Taikina saa jäädä pehmeäksi, mutta ei kuitenkaan käsiin tarttuvaksi.

Taputtele taikina leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun tasaiseksi levyksi. Kohota lämpimässä paikassa leivinliinalla peitettynä 30 -50 minuuttia.

Sulata kauratoskaa varten kattilassa margariini. Sekoita joukkoon sokeri ja kaurahiutaleet. Levitä seos kohonneen taikinalevyn päälle. Jaa levy taikinapyörällä haluamasi kokoisiksi neliöiksi. Painele jokaisen neliön keskelle halkaistu kirsikka.

Paista pullia 225-asteisen uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.