Aurinkoiset pullaneliöt

Aineet:
2½ dl maitoa
½ dl taloussokeria
1 tl suolaa
2 tl kardemummaa
n. 5½ dl vehnäjauhoja
1 pussi leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
50 g margariinia
Pinnalle:
1 dl sulatettua margariinia
1 dl sokeria
2½ dl kaurahiutaleita tai 100 g rouhittua mantelia
Koristeeksi:
1 tlk aprikooseja tai punaisia kirsikoita

Valmistus:

1. Liuota kädenlämpöisen maidon joukkoon sokeri ja suola. Lisää hienonnettu kardemumma.
2. Sekoita leivontahiiva sekä 2 dl vehnäjauhoja keskenään ja lisää maidon joukkoon.
3. Lisää loput jauhot ja pehmeä margariini.
4. Levitä taikina jauhotetulla kädellä painellen leivinpaperin päälle uunipannulle.
5. Anna levyn kohota lämpimässä paikassa hyvin peitettynä.
6. Sekoita keskenään margariini, suola, sokeri ja kaurahiutaleet. Ripottele seos kohonneen pohjan päälle.
7. Leikkaa taikinapyörällä levy neliöiksi.
8. Leikkaa aprikoosit tai kirsikat kahteen osaan.
9. Laita kunkin neliön keskelle hedelmäpala.
10. Paista pulla 225 asteessa 15-20 minuuttia uunin keskiosassa.