



Korvapuustit

Aineet: 3 1/2 dl maitoa
200g sokeria
210g voita
2 rkl hiivaa
2 munaa
1 tl kardemummaa
vehnäjauhoja
Sivelemiseen:
1 muna
2 rkl voita
Koristeleamiseen:
2 rkl mantelia
2 rkl karkeaa sokeria

Valmistus: Lämmitetty maito, hiiva ja jauhot sekoitetaan ja annetaan nousta. Nousemisen jälkeen alustetaan taikina ja lisätään sokerin kanssa vatkatut munat, hienonnettu kardemumma, vaahdoksi hierottu voi - ja jos tarvitaan - jauhoja.

Noussut taikina vaivataan notkeaksi ja kaaviloidaan ohueksi levyksi, joka kääritään kääreksi.

Kääröstä leikataan poikkipäin 4 cm:n levyisiä palasia, joiden keskelle painetaan lovi. Korvapuustit asetetaan voidellulle pellille nousemaan, jonka jälkeen ne voidellaan munalla pinnalle ripotellaan hakattua mantelia ja sokeria.

Paistetaan hyvässä lämmössä 10-15 minuuttia.