



Viipurinrinkeli

Aineet: 2 munaa
2 1/4 dl sokeria
3,5 dl maitoa
1 tl hienonnettua kardemummaa
1/2 tl hienonnettua muskottikukkaa
3/4 palaa (noin. 40 g) hiivaa
1/2 tl suolaa
noin 1,5 l vehnä jauhoja
50 g voita

Valmistus: Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kädenlämpöiseen maitoon mausteet, hiiva ja suola. Lisää huoneenlämpöiseen muna-sokerivaahtoon vähitellen sekoittaen jauhot. Alusta taikina kiinteäksi. Lisää huoneenlämmössä pehmennyt rasva loppuvaiheessa. Kohota kaksinkertaiseksi. Vaivaa taikina hyvin ja jaa kahtia. Pyöritä palat keskeltä paksummiksi ja päistä ohuemmiksi tangoiksi. Kierrä rinkelöiksi, kohota uudelleen, voitele ja kypsennä 200-asteisessa uunissa. Jos haluat rinkelöihin kauniin kiillon, voitele ne sokerivedellä useita kertoja. Pelkällä vedellä voitelu kovettaa pintaa ja parantaa säilyvyyttä. Jos tarjoat rinkelät heti, voit voidella ne munalla.