



Hedelmäsämpylät

Aineet: 5 dl maitoa kädenlämpöisenä
50 g hiivaa
2 rkl appelsiinimarmeladia
3 tl suolaa
1 dl kirsikoita hienonnettuna
2 dl omenaa raastettuna
1 rkl pähkinöitä rouhittuna
2 dl ruisrouhetta
9-10 dl vehnäjauhoa
1 dl öljyä

Valmistus: Sulata hiiva kädenlämpöiseen veteen.

Lisää marmeladi, suola, kirsikat, omenat, pähkinät ja ruisrouhe.

Lisää vehnäjauhot ja alusta taikinaa niin kauan, kunnes se irtoaa kulhon reunoista.

Sekoita öljy joukkoon viimeisenä.

Kohota puolisen tuntia.

Vaivaa taikina ja leivo siitä pitkä tanko ja muotoile haluamasi kokoisia sämpylöitä.

Ripottele ruisrouhetta sämpylöiden pinnalle ja paista 225 asteessa noin 15 min.

Tarjoa iltapalalla tai aamiaisella juuston kera. Brie-juusto sopii erityisen hyvin!