



## Hunajaiset vuokapullat

Aineet: 5 dl maitoa  
50 g hiivaa  
1 rkl kardemummaa  
1-1 1/2 dl hunajaa  
1 1/2 tl suolaa  
13-14 dl vehnäjauhoja  
1 1/2-2 dl kylmäpuristettua rypsiöljyä tai 150 g voita  
1-1 1/2 dl hunajaa  
kanelia  
1 1/2 dl mantelia tai -pähkinää rouhittuna  
Voiteluun:  
kananmunaa  
Pinnalle:  
mantelia tai pähkinää rouhittuna

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää mausteet ja hunaja sekä vehnäjauhot vähän kerrallaan. Lisää lopuksi rypsiöljyä tai voi ja alusta taikina pehmeäksi. Anna kohota liinan alla kaksinkertaiseksi. Kauli taikinasta kaksi levyä ja levitä levyille hunajaa, kanelia ja manteli- tai pähkinärouhetta. Kääri levyt rullalle, saumapuoli alaspäin ja leikkaa tanko 1-2 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Nosta pullat paperivuokiin, kohota liinan alla, voitele munalla ja ripottele päälle rouhetta. Paista 225 asteessa uunin keskiosassa kymmenisen minuuttia.