



Bostonkakku

Aineet: Taikina:
25 g hiivaa
2,5 dl maitoa
0,5 tl suolaa
1 dl sokeria (1dl=85g)
2 tl kardemummaa
8 dl vehnä jauhoja (1 dl = 70 g)
100 g margariinia
Täyte:
75 g margariinia
1 dl mantelijauhetta
6 rkl hasselpähkinärouhetta
1 tl vanilliinisokeria
1 dl tosusokeria
Voiteluun:
1 kpl Kananmunaa

Valmistus: Liota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää suola, sokeri ja kardemumma. Lisää jauhot vähitellen ensin sekoittaen, sitten alustaen. Lisää alustamisen loppuvaiheessa rasva. Kohota taikina peitettynä kaksinkertaiseksi.

Voitele iso kakkuvuoka. Kaaviloi taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi ja voitele levy pehmeällä rasvalla. Sekoita muut täytteen aineet ja ripottele taikinan päälle. Kierrä levy rullaksi ja leikkaa mataliksi paloiksi.

Asettele palat vuokaan melko lähelle toisiaan. Kohota taikina peitettynä. Voitele munalla ja koristele halutessasi pähkinärouheella. Paista uunin alaosassa 220 asteen lämpötilassa noin 30 minuuttia.