



Hunajakorvapuustit

Aineet: 3 dl maitoa
25 g hiivaa
suolaa maun mukaan (½-1 tl)
1 kananmuna
100 g voita
2 rkl hunajaa
8-9 dl vehnä jauhoja
Täyte:
1 rkl hunajaa
2 rkl voita
1 tl kanelia
2 rkl sokeria tai hillisosokeria
Pinnalle raesokeria

Valmistus: Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja lisää hiiva, suola, kananmuna ja hunaja.

Alusta jauhot sekaan ja pehmeäksi sulatettu voi. Kohota taikina.

Jaa taikina kahteen osaan, kaulitse ne levyiksi. Sivele levyille hunajaa ja voita sekä ripottele sokeria ja kanelia (ainekset voi sekoittaa myös massaksi ennen levitystä).

Rullaa, leikkaa vinoksi ja paina keskeltä lyttyyn. Annoksesta tulee korvapuusteja sopivasti pari pellillistä.

Sivele munamaidolla ja ripottele päälle raesokeria.

Paista 225 asteessa n. 15 min. Nosta paistetut korvapuustit heti pelliltä.