



Amerikkalainen leipävanukas

Aineet: 8 viipaletta vaaleaa leipää (1-2 päivää vanhaa)
50 g voita
4 kananmunaa tai 2 dl kananmunavalmistetta
8 - 10 dl maitoa
1/2 - 3/4 dl sokeria
1 dl rusinoita
suolaa maun mukaan
1 tl vanilliinisokeria
1 tl kanelia
vaahterasiirappia

Valmistus: Voitele noin kahden litran vetoinen uunivuoka. Sivele leipäviipaleiden pinta voilla. Lado viipaleet vuokaan kerroksittain. Ripottele osa rusinoista pohjalle ja leipäkerrosten väliin. Sekoita keskenään maito, munat, sokeri ja suola, loput rusinoista sekä kaneli ja vanilliinisokeri. Kaada seos vuokaan ja anna seistä noin 10 minuuttia, jotta munamaito imeytyy leipiin. Peitä vuoka foliolla ja paista 175 asteessa 30 minuuttia. Poista folio ja paista vielä noin 30 minuuttia kunnes munamaito on hyytynyt ja pinta saanut hieman väriä. Valuta hieman jäähtyneen vanukkaan pinnalle vaahterasiirappia.

Huom: Maidon määrä riippuu leipäviipaleiden paksuudesta ja kuivuudesta. Paksut, kuivat leipäviipaleet tarvitsevat enemmän maitoa kuin ohuet ja tuoreemmat.

Vinkki: Voit lisätä vanukkaan joukkoon myös omenaraastetta tai -kuutioita.