



Marjaleivokset ilman uunia

Aineet:

- 1 dl sokeria
- 2 munaa
- 1 dl öljyä tai juoksevaa margariinia
- 1 dl kermaa
- 1 dl maitoa
- 3 ½ dl vehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- ½ tl kanelia
- 1/4 tl kardemummaa
- 1/4 tl suolaa
- Päälle:
- 2 dl kuohukermaa
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- 1 tl vanilliinisokeria
- Pinnalle:
- puna-, musta- tai valkoherukoita tai vadelmia (tomusokeria)

Valmistus:

1. Sekoita sokeri ja munat keskenään.
2. Lisää öljy, kerma ja maito sekä keskenään sekoitetut kuivat aineet.
Sekoita taikinaa mahdollisimman vähän.
3. Paista taikinasta leivoksia ohukaispannulla miedolla lämmöllä molemmilta puolilta. Anna leivosten jäähtyä.
4. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta se juoksevalla hunajalla (jos hunaja on jähmeää, lämmitä sitä hetki mikrossa) sekä vanilliinisokerilla.
5. Pane leivokset tarjoiluastiaan ja pursota tai lusikoi päälle kermavaahtoa.
6. Koristele pinta haluamillasi marjoilla tai tee marjoista sekoitus. Koristele tarjoiluastian reunat herukan- tai vadelmanlehdillä. Jos haluat, sihtaa leivosten pinnalle vielä tomusokeria.