



Rahkapiirakat Ikervarin tapaan

Aineet:	Taikinaan:
	350 g jauhoja
	2 munaa
	suolaa
	voita tai öljyä
	Täyte:
	250 g rahkaa
	150 g hienoa sokeria
	50 g vaniljasokeria
	300 g korppujauhoja
	1 nippu tilliä
	4 munaa

Valmistus: Esityöt:

Jauhoista, suolasta ja pienestä vesimäärästä vatkataan kova taikina, joka kaulitaan ohueksi. Rahka valutetaan hyvin. Tilli silputaan ja kahdesta munanvalkuaisesta vatkataan kova vaahto.

Täytteen valmistus:

Kaksi munankeltuaista ja sokeri vatkataan vaahdoksi, johon lisätään rahka, tilliä ja valkuaisvaahto.

Sekoitetaan hyvin.

Valmistus:

Taikinalle annostellaan täytettä 5-6 cm välein. Taikinan toinen puoli käännetään tämän päälle. Leivos paloitellaan niistä kohdista, joissa ei ole täytettä. Leivosten reunat painetaan hyvin yhteen ja kostutetaan munaan sekä korppujauhoihin. Leivokset paistetaan kuumassa öljyssä.