



Omenasahramipullat (n. 32 kpl)

Aineet: 100 g voita tai margariinia
1 1/2 dl sokeria
5 dl maitoa
1/2 tl suolaa
50 g hiivaa
12-15 dl vehnä jauhoja
Täyte:
75 g voita
3/4 dl sokeria
1 tl kanelia
1/2 tl sairamia
2 omenaa pieninä paloina
Koristelu:
1 vatkatu muna
hasselpähkinärouhe
koristerae

Valmistus: Kuumenna maito kädenlämpöiseksi. Lisää joukkoon sulatettu voi, sokeri, suola, hiiva ja vehnä jauhot. Alusta taikina. Anna kohota n. 30 min. Vaivaa taikinaa hetken aikaa ja anna sen levähtää vielä 2-3 min. Kauli taikina suorakaiteenmuotoiseksi levyksi. Levitä levyllä voi ja ripottele pinnalle sokeri, kaneli ja sahirami sekä omenapalat. Kääri rullalle, joka saa olla melko paksu. Leikkaa ohuiksi siivuiiksi ja aseta ne uunipellille. Kohota 20-30 min. Voitele vatkatulla munalla. Ripottele koristeeksi pähkinärouhetta ja koristeraetta. Paista 220°C:ssa n. 8 min.