Itsestään täyttyvä hunajapulla

Aineet:

Taikinapohja:
120 g voita
3 dl vehnäjauhoja
3 rkl kylmää vettä
Täyte:
2 1/2 dl vettä
120 g voita
2 1/2 dl vehnäjauhoja
4 kananmunaa
1,2 dl hunajaa
2 tl vanilliinisokeria
Kuorrutus:
2 1/2 dl tomusokeria
1 tl vanilliinisokeria
2/3 rkl kermaa
hasselpähkinöitä

Valmistus:

Nypi voi jauhoihin, lisää vesi ja vaivaa taikina notkeaksi. Painele taikina leivinpaperin päälle pellille, halkaisijaltaan n. 25 cm:n suuruiseksi ympyräksi. Sulata täytteen voi kiehuvassa vedessä. Lisää kaikki jauhot yhdellä kertaa. Keitä täytettä kohtalaisella tulella koko ajan sekoittaen, kunnes se muodostuu kiinteäksi palloksi. Ota liedeltä ja lisää munat yksitellen voimakkaasti sekoittaen, kunnes taikina on kiiltävää. Mausta hunajalla ja vanilliinisokerilla. Levitä täyte taikinaympyrälle n. 2 cm:n päähän reunoista. Paista pullaa 200 asteessa 30-35 minuuttia, kunnes se on kullankeltainen ja rapea. Sekoita kuorrutuksen aineet, hakkaa pähkinät karkeaksi ja levitä kuorrutus sekä pähkinärouhe hieman jäähtyneelle pullalle.