Vaniljapyörykät (n. 25 kpl)

Aineet:
25 g hiivaa
2 dl kylmää maitoa tai vettä
200 g huoneenlämp. margariinia
1 rkl sokeria
1/2 tl suolaa
5 - 6 dl vehnäjauhoja
Täyte:
75 g voita tai margariinia
2 rkl sokeria
2 tl vanilliinisokeria
Voiteluun kananmunaa.
Pinnalle 1dl tomusokeria ja 1 rkl vettä.

Valmistus: Murenna hiiva taikinakulhoon ja lisää siihen maito. Lisää rasva nokareina, sokeri, suola ja jauhot. Sekoita nopeasti sileäksi taikinaksi. Kauli taikina 40*40 cm levyksi ja leikkaa 8*8 cm neliöiksi. Sekoita täytteen aineet keskenään ja jaa se nokareiksi taikinalevylle. Taivuta kulmat täytteen päälle ja pane pyörykät paperivuokiin pellille. Kohota leivinliinan alla n. 2 tuntia huoneenlämmössä.

Voitele munalla. Paista 200 asteessa 8-10 minuuttia. Jäähdytä ritilällä ilman leivinliinaa. Korista sokeri-vesi-kuorrutuksella juuri ennen tarjoamista.