Aleksanterin leivokset

Aineet: (16 kpl)
4 dl vehnäjauhoja
1/2 dl sokeria
200 g margariinia tai voita
1 keltuainen
Täyte:
1 dl kiinteää vadelmahilloa tai marmeladia
Kuorrutus:
1 pkt tomusokeria
1 kirsikkatölkki (600/90 g)
liemi
Koristelu:
1 kirsikka/leivos

Valmistus: Nypi huoneenlämpöinen rasva, sokeri ja jauhot murumaiseksi seokseksi, joko käsin kulhossa tai pallovatkaimella monitoimikoneessa. Lisää keltuainen ja sekoita nopeasti tasaiseksi.

Kaaviloi taikinalevy noin 1/2 cm:n paksuiseksi levyksi leivinpaperiarkkien välissä. Paista taikinalevyä leivinpaperin päällä pellillä 200-asteisen uuni keskiosassa noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä hieman.

Leikkaa kypsä levy 32:ksi yhtä suureksi palaksi aaltoreunaisella veitsellä.

Täytä toinen puoli paloista vadelmahillolla. Valuta kirsikkatölkin liemi tarkkaan tomusokerin joukkoon ja sekoita, kunnes seos on notkeaa ja kiiltävää. Jos liemi ei riitä, lisää hieman kylmää vettä.

Levitä tomusokerikuorrutus leivonnaisten pinnalle ja koristele kirsikalla. Säilytä viileässä, kunnes pinta on jähmettynyt. Leivokset pehmenevät maukkaiksi, jos ne seisovat pari päivää kelmun alla jääkaapissa.

Tarjoile leivokset kahvin kanssa.

(Huom! Taikina ei tarvitse leivinjauhetta)