



Aurinkoiset pullaneliöt

- Aineet:
- 2½ dl maitoa
 - ½ dl taloussokeria
 - 1 tl suolaa
 - 2 tl kardemummaa
 - n. 5½ dl vehnä jauhoja
 - 1 pussi leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
 - 50 g margariinia
 - Pinnalle:
 - 1 dl sulatettua margariinia
 - 1 dl sokeria
 - 2½ dl kaurahiutaleita tai 100 g rouhittua mantelia
 - Koristeeksi:
 - 1 tlk aprikooseja tai punaisia kirsikoita

- Valmistus:
1. Liuota kädenlämpöisen maidon joukkoon sokeri ja suola. Lisää hienonnettu kardemumma.
 2. Sekoita leivontahiiva sekä 2 dl vehnä jauhoja keskenään ja lisää maidon joukkoon.
 3. Lisää loput jauhot ja pehmeä margariini.
 4. Levitä taikina jauhotetulla kädellä painellen leivinpaperin päälle uunipannulle.
 5. Anna levyn kohota lämpimässä paikassa hyvin peitettynä.
 6. Sekoita keskenään margariini, suola, sokeri ja kaurahiutaleet. Ripottele seos kohonneen pohjan päälle.
 7. Leikkaa taikinapyörällä levy neliöiksi.
 8. Leikkaa aprikoosit tai kirsikat kahteen osaan.
 9. Laita kunkin neliön keskelle hedelmäpala.
 10. Paista pulla 225 asteessa 15-20 minuuttia uunin keskiosassa.