Joulurinkilä

Aineet:
1,5 dl Maitoa
3 rkl Hiivaa
2 kpl Munaa
1 dl Sokeria
0,25 tl Suolaa
8 dl Vehnäjauhoa
125 g Voita
2 kpl Keltuaista
0,5 dl Sokeria
1 rasia Sukaattia
10 kpl Kirsikoita hienonnettuna
50 g Mantelia rouhittuna
3 rkl Rommia
3 tl Sitruunamehua
3 dl Tomusokeria
1 dl Mantelilastuja

Valmistus:
Murenna hiiva kädenlämpöisen maidon joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Lisää munat, sokeri ja suola.

Sekoita joukkoon puolet jauhoista ja pehmeä voi. Alusta joukkoon loput jauhoista ja kohota lämpimässä paikassa peitettynä kaksinkertaiseksi.

Kaaviloi taikina jauhotetulla pöydällä suorakaiteen muotoiseksi levyksi.

Vatkaa keskenään keltuaiset ja sokeri ja levitä taikinalle. Ripottele pinnalle muut täyteaineet ja kääri rullalle.

Nosta rulla voideltuun rengasvuokaan ja kohota puoli tuntia.

Paista 180 asteisessa uunissa noin 40 minuuttia. Jäähdytä.

Sekoita rommi, sitruunanmehu ja tomusokeri. Kuorruta kakku ja ripottele pinnalle paahdettuja mantelilastuja.