



## Crème bonjour -pullat

Aineet: Taikina:  
5 dl Maitoa  
50 g Hiivaa  
2 kpl Kananmunaa  
1 dl Sokeria (1dl=85g)  
2 tl Suolaa  
3 tl Kardemummaa  
14 dl Vehnäjauhoja (1 dl = 70 g)  
150 g margariinia  
Täyte:  
250 g Crème Bonjour Maustamatonta  
1 dl Sokeria (1dl=85g)  
1 kpl Kananmunan keltuaista  
1 rkl Sitruunanmehua  
0,5 dl Mantelirouhetta  
Voiteluun:  
1 kpl Kananmunaa

Valmistus: Sekoita hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää kananmunat, sokeri suola, kardemumma ja vehnäjauhot vähitellen. Lisää huoneenlämpöinen rasva alustamisen loppuvaiheessa ja vaivaa taikina tasaiseksi. Kohota taikina kaksinkertaiseksi. Sekoita Crème Bonjourin joukkoon sokeri, kananmunankeltuainen, sitruunanmehu ja mantelirouhe. Jaa taikina kahteen osaan ja kaulitse suorakaiteenmuotoiseksi levyksi. Jaa täyte taikinalevyille ja levitä tasaiseksi. Kääri taikinalevyt rullalle ja leikkaa rullasta noin 2 cm:n paksuisia viipaleita. Laita pullat paperivuokiin kierrepuoli ylöspäin. Kohota. Voitele kohonneet pullat kananmunalla ja ripottele pintaan halutessasi raesokeria tai mantelilastuja. Paista 200 asteen lämpötilassa noin 12 minuuttia.