qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajanreseptit  Voitaikina, pikkuleivät, leivokset 1  19.7.2019  Aamu Mellin |

|  |  |
| --- | --- |
| **Voitaikina 1** | |
| 2 ½ dl | vettä |
| 400 g | hienoja vehnäjauhoja |
|  | voita taikinan paino |
| Muista | voitaikinaan voi käyttää pari rkl konjakkia |
| Jauhot sekoitetaan kylmään veteen ja taikina vaivataan notkeaksi, se punnitaan ja annetaan seistä kylmässä 15-20 minuuttia. Taikina kaulitaan neliskulmaiseksi levyksi ja niin laajaksi, että voi peittää puolet sen pinnasta. Keskelle levyä levitetään voi ja taikinan reunat käännetään sen yli siten, että ne yhtyvät keskellä. Näin se saa seistä 10-15 minuuttia viileässä huoneessa. Sitten se kaulitaan noin ½ cm:n paksuiseksi neliskulmaiseksi levyksi ja käännetään kolmin kerroin siten, että reunat yhtyvät keskellä. Taikina jätetään taas kovettumaan 10-15 minuutiksi. Näin menetellään 5-6 kertaa. Taikina käännetään aina ristisuuntaan, reunat pidetään tasaisina ja jauhoja käytetään mahdollisimman vähän. | |
| **Voitaikina 2** | |
| 5 dl | paksua kermaa |
| 1 ½ tl | leivinjauhetta |
| 500 g | voita |
| 2 | munaa |
| 1.1 litraa | vehnäjauhoja |
| Munat ja kerma vatkataan hetken aikaa yhdessä. Seokseen lisätään leivinjauhe ja vehnäjauhoja niin paljon, että niistä tulee notkea taikina, johon viimeiseksi sekoitetaan vaahdoksi vatkattu voi. Ennen käyttämistä annetaan taikinan olla kylmässä 2 tuntia. | |
| **Voitaikina 3** | |
| 400 g | kuorittuja, hienonnettuja perunoita |
| 400 g | voita |
| 400 g | vehnäjauhoja |
| 1 rkl | kermaa |
| Kuorittuihin, hienonnettuihin perunoihin yhdistetään hyvin sekoittamalla voi, kerma ja vehnäjauhot. Näin saatu taikina viedään kylmään paikkaan kovettumaan 1-2 tunniksi. Tätä taikinaa käytetään piirakoihin samoin kuin voitaikinaa 1 ja 2 | |
| **Voitaikina 4** | |
| 4 dl | hapanta tai paksua kermaa |
| ½ tl | soodaa |
| 8 dl | vehnäjauhoja |
|  | voita puolet taikinan painosta |
| Kerma vatkataan vaahdoksi, sooda ja jauhot sekoitetaan. Taikina punnitaan ja puolet sen painosta otetaan voita, joka vaivataan taikinaan. Tätä taikinaa sopii käyttää paistoksiin ym | |

|  |  |
| --- | --- |
| Voitaikinarinkilä | |
| Voitaikina: |  |
| 250 g | voita |
| 250 g | jauhoja |
| 1 ¼ dl | kermaa tai vettä |
| Voitelemiseen: |  |
| 1 | munankeltuainen |
| 2 rkl | vettä |
| Tehdään tavallinen voitaikina. Leivinpelti jauhotetaan ja tarjoiluvadin reunasta otetaan malli, joka pannaan pellille ja terävällä veitsellä piirretään siihen sen mukaan. Valmis voitaikina kaaviloidaan 1 cm:n vahvuiseksi. Terävällä kakkumuotilla, pyöreällä tai jollakin muulla mallilla otetaan kakkuja. Nämä asetetaan pyöreästi pellille piirustetun mallin mukaan limittäin. Joka kakun pinta voidellaan ennen kuin toinen yhdistetään, jotta ne tarttuisivat toisiinsa kiinni. Rinkilä paistetaan kuumassa uunissa noin 25 minuuttia.  25.jpg  Kuva 25 minuuttia | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Murotaikina 1** | |
| 300 g | vehnäjauhoja |
| 250 g | voita tai margariinia |
| 100 g | sokeria |
| 1 | muna |
| Voi ja sokeri sekoitetaan, jauhot lisätään ja viimeiseksi hyvin vatkattu muna. Taikina sotketaan hyvin, jonka jälkeen se on valmis käytettäväksi hedelmäpiiraisiin, leivoksiin ja muihin sellaisiin, muttei liha- eikä kalapiiraisiin. | |
| **Murotaikina 2** | |
| 400 g | voita |
| 300 g-400 g | vehnäjauhoja |
| 90 g | makeita manteleita |
| 1 | muna |
| 100 g | sokeria |
| Jauhot sihdataan leivinpöydälle, mantelit kuoritaan ja jauhetaan. Kaikki aineet sekoitetaan hyvin pöydällä notkeaksi taikinaksi, joka viedään kylmään kovettumaan.  manteli1.jpg  Kuva manteli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pomeranssitangot | |
| 6 | munaa |
| 150 g | sokeria |
| 1 tl | suolaa |
| 4 | pomeranssinkuorta |
| 400 g | vehnäjauhoja |
| Kuorrutukseen: |  |
| ¼ annosta | suklaakuorrutusta |
| Munat ja sokeri vatkataan ja siihen sekoitetaan hienonnetut pomeranssinkuoret, suola ja vehnäjauhot. Kun taikina on hyvin alustettu ja sitten seissyt tunnin, leivotaan siitä 7 cm:n ja sormen paksuisia tankoja, jotka pannaan kiehuvaan veteen siksi, että nousevat pinnalle. Kun ne ovat kuivuneet, pannaan pellille ja paistetaan vaalean ruskeiksi. Jäähtyneinä kuorrutetaan niiden pinta suklaakuorrutuksella. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pomeranssileivät | |
| 3 | munaa |
| 200 g | sokeria |
| 1 ½ dl | sulatettua voita tai margariinia |
| 7 g | hirvensarvisuolaa |
| 400 g | vehnäjauhoja |
| Koristamiseen: |  |
|  | kidesokeria |
|  | manteli- tai appelsiinikuorisuikaleita |
| Munat ja sokeri vatkataan. Sula rasva hienonnettu hirvensarvisuola ja jauhot lisätään ja kaikki sekoitetaan hyvin. Taikina kaaviloidaan ohuenlaiseksi levyksi. Muotilla otetaan siitä pyöreitä kakkuja. Kakkujen päälle sirotetaan kidesokeria, mantelisuikaleita ja hillottuja appelsiinin- tai pomeranssinkuorisuikaleita. Kypsennetään kohtalaisessa lämmössä.  hirvensarvisuola.jpg  Kuva hirvensarvisuolaa | |

|  |  |
| --- | --- |
| Siipikakut | |
| 200 g | sokeria |
| 5 | munaa |
| 200 g | sulatettua voita |
| 1 tl | hirvensarvisuolaa |
| 6 tippaa | sitruunaöljyä |
| 500 g | vehnäjauhoja |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi, siihen sekoitetaan sulatettu, vaahdoksi vatkattu voi, hirvensarvisuola, sitruunaöljy sekä jauhoja niin paljon, että saadaan pehmeähkö taikina. Kun kaikki ainekset on hyvin sekoitettu, kaaviloidaan taikina noin ½ cm:n paksuiseksi levyksi, josta siiven muotoisella muotilla otetaan pieniä kakkuja, jotka paistetaan miedossa uuninlämmössä vaalean ruskeiksi.  sitruunaöljy 1.jpeg  Kuva sitruunaöljy  <https://www.pienileivontapuoti.fi/Leivonta-aromi-Sitruuna-LorAnn-Oils>  siipimuotti.jpg  Kuva siipimuotti  <https://www.google.fi/search?gl=fi&hl=fi&biw=1366&bih=657&tbm=isch&sa=1&ei=DLIyXb2WEuyOrwSqw5vwDw&q=siipi+muotti&oq=siipi+muotti&gs_l=img.3...6572.13544..14653...0.0..0.213.2497.11j11j1......0....1..gws-wiz-img.......35i39j0i24j0i10i24j0j0i5i30j0i8i30.E2G5SKDUmBY&ved=0ahUKEwi9zLDq7MLjAhVsx4sKHarhBv4Q4dUDCAY&uact=5#imgrc=_> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suomalaiset kahvileivät | |
| 425 g | voita |
| 580 g | vehnäjauhoja |
| 4 rkl | hienoa sokeria |
| 12 kappaletta | karvas mantelia |
| Voitelemiseen: |  |
| 2 | munanvalkuaista |
| Päälle: |  |
| 25 g | makeita manteleita |
| 3 rkl | kidesokeria |
| Vatkattuun voihin sekoitetaan sokeri, kuoritut, hienonnetut karvas mantelit ja jauhot. Taikinasta leivotaan sormen paksuisia, muutaman sentin pituisia tankoja, jotka voidellaan munanvalkuaisella ja päälle sirotellaan sokeria ja mantelia. Kypsennetään hyvässä uuninlämmössä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kermapyörykät | |
| 3 dl | hapanta kermaa |
| 3 dl | sokeria |
| (10 | makeaa mantelia) |
| (5 | karvasmantelia) |
| 1 tl | soodaa |
| 5 ½ dl | vehnäjauhoja |
| Päälle: | kidesokeria |
| Pellille: | mannaryynejä |
| Kerma ja sokeri vatkataan vaahdoksi, siihen sekoitetaan (kuorineen hienonnetut mantelit), vähään jauhoihin sekoitettu sooda sekä loput jauhot. Seuraavana päivänä muodostetaan taikinasta pieniä pyöryköitä, jotka kieritetään kidesokerissa ja asetetaan mannaryynillä ripotetulle pellille. Ne paistetaan hyvässä uuninlämmössä**.(Ovat siitä harvinaisia pikkuleipiä, ettei niihin käytetä yhtään munaa, eikä voita tai margariinia.)** | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pappilan pyörykät | |
| 2 | munaa |
| 300 g | sokeria |
| ¾ dl | voita |
| ¾ dl | maitoa |
| 50 g | karvasmantelia |
| 1 tl | hienonnettua kanelia |
| 1 tl | hirvensarvisuolaa |
| 400 g | vehnäjauhoja |
| Päälle: |  |
|  | manteleita |
|  | kidesokeria |
| Voi sulatetaan ja vatkataan vaahdoksi. Sokeri, maito, munat, kuorimattomat, hienonnetut mantelit, kaneli ja jauhoihin sekoitettu hirvensarvisuola lisätään ja vaivataan hyvin taikinaksi. Tästä leivotaan pieniä pyöryköitä, joille sirotellaan hienoksi hakattuja manteleita ja kidesokeria. Pyörykät kypsennetään tavallisessa uuninlämmössä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sitruunapyörykät | |
| 425 g | vehnäjauhoja |
| 425 g | sokeria |
| 4 rkl | kermaa |
| 4 rkl | voisulaa |
| 4 | munaa |
| ¼ tl | soodaa |
|  | muutama tippa sitruunaöljyä |
| Munat vatkataan sokerin kanssa kuohkeaksi, kerma, voisula, muutama tippa sitruunaöljy ja sooda osaan jauhoista sekoitettuna lisätään sekä viimeiseksi jauhoja niin paljon, että taikina voidaan kaaviloidaan. Se kaaviloidaan, muttei varsin ohueksi, ja siitä otetaan pienellä pyöreällä muotilla kakkuja, jotka paistetaan kauniin vaalean ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Voipallot | |
| 200 g | voita tai margariinia |
| 200 g | sokeria |
| 4 | munaa |
| 1 tl | hirvensarvisuola |
| 8 tippaa | sitruunaöljyä tai ¼ tl sitruunahappoa |
| 400 g | vehnäjauhoja |
| Päälle | kidesokeria |
| Voi vatkataan vaahdoksi, siihen lisätään sokerin kanssa vatkatut munat sekä muut aineet. Taikinasta muodostetaan pieniä pyöryköitä, jotka pyöritetään kidesokerissa ja paistetaan hyvässä uuninlämmössä.  sitruunahappo.jpg  Kuva sitruunahappo  <https://www.yliopistonverkkoapteekki.fi/A-SITRUUNAHAPPO-50-tai-100-g> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Skoonelaiset kakut | |
| 425 g | voita |
| 425 g | sokeria |
| 2 | munaa |
| 2 | munanvalkuaista |
| 640 g | vehnäjauhoja |
| 1:n | sitruunan kuori |
| Täytteeksi: | hilloa tai hyytelöä |
| Voi vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi ja munat lisätään yksitellen. Sitruunan raastettu keltainen kuori lisätään sekä jauhot, jotka hyvin vaivataan taikinaan. Sen jälkeen taikina kaaviloidaan ohueksi levyksi, josta pyöreällä muotilla otetaan kakkuja. Puolesta kakkumäärästä otetaan pienellä pyöreällä muotilla keskustasta pois, rengas asetetaan pyöreälle kakulle ja kolo täytetään joko hyytelöllä tai hillolla.  keltainen.jpg  Kuva keltainen | |
| Upsalan-leivät | |
| 200 g | voita tai margariinia |
| 70 g | sokeria |
| ½ tl | leivinjauhetta |
| 320 g | vehnäjauhoja |
|  |  |
| Siveltäväksi: |  |
| 2 | munanvalkuaista |
| Päälle: |  |
| 50 g | mantelia |
| ½ kkp | kidesokeria |
| Voi vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi ja leivinjauhe ja jauhot lisätään. Taikina kaulitaan, muttei kovin ohueksi, ja siitä otetaan muotilla pieniä kakkuja. Ne voidellaan munanvalkuaisella ja päälle sirotellaan hienonnettuja manteleita ja sokeria. Kakut paistetaan kuumanlaisessa uunissa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pariisinleivät | |
| 125 g | margariinia tai voita |
| 50 g | sokeria |
| ½ | munaa |
| 175 g | jauhoja |
| Koristeeksi | hedelmävoita |
| HEDELMÄVOI:  Hyytelöiden ja mehujen valmistuksista siivilöidyt marjat ja hedelmät hierotaan sihdin läpi. Hierottu sose ja puolet sen painosta sokeria keitetään vienolla tulella noin 5-6 tuntia, sitä on usein hämmennettävä.  Hedelmävoi säilytetään lasipurkissa, ja tarjotaan paahdettujen leipien kera teen ohella, sitä käytetään myöskin kakkujen täytteenä. | |
| Voi ja sokeri vatkataan vaahdoksi, siihen lisätään muna sekä vaivataan vielä vähäsen. Sen jälkeen lisätään jauhot. Pursottimella tehdään hyvin lyhyitä nauhoja, joiden keskelle puserretaan punainen raita. Paistetaan pellillä vaalean ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Berliininleivät | |
| 2 | munaa |
| 2 dl | maitoa |
| 300 g | sokeria |
| 1 tl | hienonnettua kanelia |
| 170 g | makeita manteleita |
| 2 rkl | voisulaa |
| 1 tl | hirvensarvisuolaa |
| 325 g | vehnäjauhoja |
| Munia vatkataan jonkin verran, sokeri, maito, kaneli, suikaleihin leikatut mantelit, vaahdoksi vatkattu voi sekä jauhoihin sekoitettu hirvensarvisuola ja jauhot lisätään ja vaivataan hyvin sekaisin. Taikina viedään kylmään kovettumaan muutamaksi tunniksi. Leivotaan pitkiä sormenpaksuisia kaistaleita, jotka kypsennetään hyvässä lämmössä ja leikataan 2 cm:n levyisiin viistoviipaleihin. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Rovastinrouvan teeleivät | |
| 425 g | voita |
| 30 g | sokeria |
| 60 g | karvasmanteleita |
| 830 g | jauhoja |
| Voi vatkataan vaahdoksi sokerin kanssa. Kuoritut, hienonnetut mantelit ja jauhot lisätään ja vaivataan hyvin. Taikina kaaviloidaan oin 1 cm:n paksuiseksi levyksi, voidellaan munanruskuaisella, kanelia ja sokeria sirotellaan päälle, ja muotilla otetaan siitä pieniä tähtiä, jotka kypsennetään tavallisessa lämmössä.  tähti muotti.jpg  Kuva tähtimuotti  <https://www.google.fi/search?q=t%C3%A4hti+muotti&hl=fi&gl=fi&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjH96LY_MLjAhWm-ioKHdcjAgkQ_AUIESgB&biw=1366&bih=608#imgrc=_> | |

|  |  |
| --- | --- |
| Murotaikinaleivät | |
| 600 g | vehnäjauhoja |
| 300 g | sokeria |
| 425 g | voita |
| 4 | munaa |
| Voi vatkataan vaahdoksi. Munat ja sokeri vatkataan yhdessä. Voivaahtoon yhdistetään munaseos ja viimeiseksi jauhot. Taikinasta otetaan muotilla pyöreitä kakkuja, joiden keskellä puserretaan pieni pursotinympyrä, jonka keskelle asetetaan tuore- tai hillottu marja, esimerkiksi karviaismarja, vadelma, kirsikka tai jotain muuta. Paistetaan uunissa vaalean ruskeiksi.  karviainen1.jpg  Kuva karviainen  karviainen 2.jpg  Kuva karviainen  vadelma.jpg  Kuva vadelma  kirsikka.jpg  Kuva kirsikka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mureat pursotinässät | |
| 200 g | margariinia tai voita |
| 100 g | sokeria |
| 75 g | manteleita |
| 225 g | vehnäjauhoja |
| 1 | muna |
| Margariini ja sokeri vatkataan vaahdoksi, muna, mantelit ja jauhot lisätään. Seos puserretaan pursottimen läpi ja muodostetaan ässän muotoon. Paistetaan kuumassa uunissa.  s.jpg  Kuva ässän muotoon | |

|  |  |
| --- | --- |
| Äidin ässät | |
| 6 | munaa |
| 400 g | sokeria |
| 150 g | voita tai margariinia |
| 450 g | vehnäjauhoja |
| Munat vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi noin 15 minuutin ajan. Voi vatkataan vaahdoksi. Molemmat seokset yhdistetään ja jauhot lisätään. Jos taikina tuntuu kovin pehmeältä, lisätään siihen vähän jauhoja. Taikina saa seistä kylmässä paikassa jokusen tunnin. Sitten siitä leivotaan S:n muotoisia koukeroista, jotka paistetaan vaalean ruskeiksi.  äidin ässät.jpg  Kuva äidin ässät  15 minuuttia.jpg  Kuva 15 minuuttia  2.jpg  Kuva 2 tuntia | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hyvät ässät | |
| 100 g | voita |
| 3 | munaa |
| ½ tl | soodaa |
| 200 g | sokeria |
| 1 kkp | manteleita tai 1 tippa öljyä |
| 250 g | vehnäjauhoja |
| Päälle |  |
|  | kanelia |
|  | kidesokeria |
| Voi vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi. Munat vatkataan loppusokerin kanssa sekä yhdistetään voihin. Viimeiseksi lisätään hienonnetut kuoritut mantelit tai öljy, sooda, pienessä määrässä jauhoja ja loput jauhot. Taikinasta leivotaan tankoja, jotka kieritellään S:n muotoon. Paistetaan kohtalaisen kuumassa uunissa.  manteliuute.jpg  Kuva manteliuute  hyvät ässät.jpg  Kuva hyvät ässät | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kremortartariässät | |
| 250 g | margariinia |
| 1 | muna |
| 1 tl | kremotartarijauhetta |
| 1 tl | soodaa |
| 500 g | vehnäjauhoja |
| 1 | juomalasillinen kermaa |
| Päälle | kidesokeria |
| Margariini vatkataan vaahdoksi, siihen lisätään kerma, muna vähän vatkattuna, kremotartari sekä sooda jauhoihin sekoitettuna. Kun kaikki aineet ovat hyvin sekaisin, leivotaan taikinasta sormenpituisia tankoja, jotka pyöritetään kidesokerissa ja taivutetaan S:n muotoon. Paistetaan vaaleanruskeiksi. | |
| leivontamargariini 1.jpg  Kuva leivontamargariinia  kremotartari.jpg  Kuva kremotartari | |

|  |  |
| --- | --- |
| Äidin pursokkeet | |
| 260 g | voita |
| 200 g | sokeria |
| 1 | muna |
| 350 g | vehnäjauhoja |
| 75 g | makeita manteleita tai 2 tippaa manteliöljyä |
| Voi vatkataan vaahdoksi sokerin kanssa, muna lisätään. Vähän ajan päästä lisätään mausteet ja jauhot. Seos puserretaan vannikkeiksi eli pyöreiksi pikkuleiviksi, jotka paistetaan kuumassa uunissa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Vaniljaleivät | |
| 1 lasillinen | munanvalkuaista |
| 425 g | sokeria |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| 4 tippaa | vaniljaöljyä |
| Koristeeksi | makeita manteleita |
| Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi, jonka jälkeen sokeri vähitellen pannaan joukkoon. Jauhot ja vaniljaöljy pannaan viimeiseksi. Paperitötterön läpi puserretaan pellille sormen paksuisia ja pituisia tankoja, vähän hienonnettua mantelia sirotellaan päälle ja leivät pannaan lämpimään paikkaan kuivumaan. Kun ne tuntuvat päältä kuivilta, pannaan ne hyvin mietoon uuninlämpöön kuivumaan.  vaniljaleivät.jpg  Kuva vaniljaleivät 1  vaniljaleivät 1.jpg  Kuva vaniljaleivät 2  vaniljaöljy.jpg  Kuva vaniljaöljy | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kissankielet | |
| 125 g | vehnäjauhoja |
| 125 g | tomusokeria |
| 1 kkp | paksua kermaa |
| 3 | munanvalkuaista |
| Jauhot, sokeri ja kerma vaivataan 10 minuuttia, kovaksi vatkatut munanvalkuaiset sekoitetaan sitten hitaasti joukkoon. Kun seos on tasainen, pannaan se paperitötteröön, jolla pursotetaan pieniä pitkulaisia kasoja voidellulle pellille. Paistetaan tavallisessa uuninlämmössä. **Näiden pikkuleipien tulee olla valkoisia keskeltä ja keltaisia reunoilta.**  kissankielet.jpg  Kuva kissankielet | |

|  |  |
| --- | --- |
| Vaniljaseppeleet | |
| 300 g | voita |
| 200 g | sokeria |
| 1 | muna |
| 400 g | vehnäjauhoja |
| ½ tankoa | vaniljaa |
| 200 g | makeita manteleita |
| Voi vatkataan vaahdoksi ja munat vatkataan ja yhdistetään voivaahtoon, sekä vanilja, kuoritut, hienonnetut mantelit ja viimeiseksi jauhot. Kun taikina on hyvin sekoitettu, puserretaan siitä pursottimella pieniä rinkilöitä, jotka kypsennetään kohtalaisen kuumassa uunissa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mummon rinkilät | |
| 400 g | voita tai margariinia |
| 200 g | sokeria |
| 1 | muna |
| 600 g | vehnäjauhoja |
| Koristamiseen | kidesokeria, manteleita |
| Voi ja sokeri vatkataan vaahdoksi, muna ja jauhot lisätään. Taikinasta leivotaan pieniä rinkilöitä, joille sirotellaan kidesokeria ja manteleita, sekä paistetaan vaalean ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Vaahtorinkilät | |
| 3 | munaa |
| 85 g | sokeria |
|  | vehnäjauhoja, niin paljon, että voidaan leipoa |
| Munat vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi, Jauhot sekoitetaan joukkoon. Taikinasta leivotaan pieniä rinkilöitä, jotka kiehautetaan vedessä, nostetaan reikäkauhalla ensin kylmään veteen ja sitten valumaan siivilään. Sitten asetetaan rinkilät voitelemattomalle pellille ja vaalean ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kanelirinkilät | |
| 425 g | voita tai margariinia |
| 170 g | sokeria |
| 1 | muna |
| 600 g | vehnäjauhoja |
| 2 tl | hienonnettua kanelia |
| Päälle |  |
| 1 kupillinen | kidesokeria |
| Voi vatkataan vaahdoksi. Muna vatkataan sokerin kanssa ja lisätään voivaahtoon sekä viimeiseksi jauhot. Taikinasta leivotaan pieniä rinkilöitä, jotka kieritetään sokerissa ja kanelissa ja paistetaan vaalean keltaisiksi tavallisessa uuninlämmössä.  kanelirinkilät.jpg  Kuva kanelirinkilät | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mureat rinkilät | |
| 2 dl | jauhoja |
| 2 dl | voisulaa |
| 2 dl | kermaa |
| 1 rkl | sokeria |
| Kerma, sokeri ja jauhot hämmennetään, kunnes seos tasaista, jolloin voi lisätään ja jauhoja niin paljon, että seos voidaan leipoa. Tästä taikinasta leivotaan rinkilöitä, jotka heti kypsennetään ja tarjotaan kuumina.  rinkilä.jpg  Kuva rinkilä | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sokeririnkilät | |
| 2 | munaa |
| 200 g | sokeria |
| ½ tl | hienonnettua kanelia |
| 1 ½ dl | sulatettua voita |
| 1 ½ dl | maitoa |
| 600 g | vehnäjauhoja |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| Päälle | kidesokeria |
| Munat ja 100 g sokeria vatkataan ja siihen sekoitetaan kardemumma, sulatettu ja hiukan jäähdytetty voi, maito ja vehnäjauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Taikina alustetaan huolellisesti ja siitä muodostetaan leivinpöydällä rinkilöitä, jotka kieritetään kidesokerissa ja paistetaan heti pellillä hyvässä lämmössä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Egyptiläiset rinkilät | |
| Yhtä paljon voitaikinaa ja yhtä paljon vehnäleipätaikinaa | |
| Voitelemiseen |  |
| 1 | muna |
|  | hienoa sokeria |
| Molemmat taikinat kaulitaan noin 1 cm:n paksuisiksi, yhtä suuriksi levyiksi ja ne asetetaan päällekkäin. Sitten leikataan levystä 2 cm:n levyisiä kaistaleita, jotka kierretään yhteen ja muodostetaan rinkilöiksi, sekä pannaan pellille nousemaan. Ne voidellaan sitten munalla, kypsennetään heti ja kuumina ripotellaan päälle hienoa sokeria. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suklaaleivät | |
| 425 g | voita |
| 425 g | sokeria |
| 650 g | vehnäjauhoja |
| 2 | munaa |
| 6 tl | kaakaojauhoja |
| 3 tl | vaniljasokeria |
| Voitelemiseen |  |
| 2 | munanruskuaista |
| Päälle | sokeria, mantelia |
| Voi ja sokeri vatkataan vaahdoksi ja kaikki muut aineet lisätään voivaahtoon. Taikina pannaan pariksi tunniksi kylmään paikkaan kovettumaan. Sitten taikina kaaviloidaan, muttei kovin ohueksi, ja siitä otetaan soikealla muotilla kakkuja, joiden pinta voidellaan vatkatulla munalla, päälle sirotellaan hienonnettua mantelia ja sokeria, ja leivät kypsennetään hyvänlaisessa lämmössä.  2.jpg  Kuva kahdeksi tunniksi  soikea muotti.jpg  Kuva soikeamuotti | |