

Vaniljasydänpullat

noin 40 annosta



Keskitasoinen



noin 60 Min.

**Pullataikina:**

5 dl maitoa
2 ps Dr. Oetker Kuivahiivaa
1 kpl kananmuna
1 tl suolaa
2 dl sokeria
1 rkl kardemummaa
125 g pehmeää voita
noin 15 dl vehnä jauhoja

Täyte:

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä
4 dl maitoa
1 dl Vadelmahilloa
1 kpl kananmuna voiteluun

1 Pullataikina:

Kuumenna maito kädenlämpöiseksi. Lisää kuivahiiva, suola, sokeri, kardemumma ja kananmuna.

2 Lisää jauhot pienissä määrissä aluksi voimakkaasti vatkatun ja lopuksi vaivaten tasaisesti. Lisää pehmeä voi loppuvaiheessa pieninä kuutioina. Taikina on valmis kun se irttaa käsistä ja kulhon reunasta.

3 Anna kohota liinan alla vedottomassa ja lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi. Valmista vaniljakreemi pakkauksen ohjeen mukaisesti maitoon ja nosta jääkaappiin tekeytymään.

4 Vaivaa taikina pöydällä. Käytä apuna jauhoja. Jaa taikina noin 40 palaan ja kauli jokainen halkaisijaltaan 15 cm pyöreäksi levyksi. Leikkaa veitsellä neljä viiltoa tasaisin välein reunoilta keskelle päin, niin että palat jäävät yhteen.

5 Nosta 1 rkl vaniljakreemiä ja hieman vadelmahilloa keskelle. Voitele reuna kananmunalla. Nostelet jokainen taikina neljännes täyteen ympärille, jolloin pullasta muodostuu ruusuke.

6 Nostelet pullat väljästi leivinpaperin päälle uunipellille ja anna kohota liinan alla. Voitele kohonneet pullat kananmunalla. Paista 225 asteisen uunin keskitasolla kauniin ruskeaksi. Ripottele jäähtyneille pullille tomusokeria.