

KANELI-PÄHK- INÄRULLAT VANILJAKUORRUT- TEELLA



Kokonaisaika: 120 Minuuttia

Annosmäärät: 8-10 Annosmäärät

Ainekset

Taikina

1,4 dl mantelimaitoa tai muuta maitoa

11 g kuivahiivaa

2 rkl sokeria

7,7 dl vehnä jauhoja

100 g voita huoneenlämpöistä

2 kappaletta kananmunia medium

1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

1 ripaus suolaa

Kuoritus

40 g voita huoneenlämpöistä

150 g tuorejuustoa

0,8 dl tomusokeria

3 rkl mantelimaitoa tai muuta maitoa

2 rkl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

Täyte

100 g voita sulatettuna

50 g jauhettuja hasselpähkinöitä

100 g pähkinäsekoitusta saksanpähkinöitä, pekaanipähkinöitä ja hasselpähkinöitä, pilkottuna

0,5 rkl kanelia

1,7 dl fariinisokeria

2 rkl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

Valmistelu

- Aloitetaan reseptillä kaneli-pähkinärullat vaniljakuorutteella. Lämmitä maito haaleaksi. Sekoita keskenään lämmitetty maito, sokeri ja kuivahiiva. Anna seoksen seistä, kunnes se alkaa kuplimaan.
- Lisää jauhot ja suola hiivaseokseen. Vaivaa taikinaa esim. monitoimikoneen taikinakoukuilla ja lisää sitten vaniljauute, kananmunat sekä voi.
- Vaivaa taikinaa 5 minuuttia, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista. Peitä kulho ja jätä kohoamaan 1 tunniksi huoneenlämpöön.
- Kauli taikina noin 2 cm paksuiseksi suorakulmioksi jauhotetulla pöydällä.
- Pilko pähkinäsekoituksen pähkinät. Sekoita sulatettu voi jauhettujen hasselpähkinöiden, pilkottujen pähkinöiden, kanelin, fariinisokerin ja vaniljauutteen kanssa.

6. Ripottele seos tasaisesti taikinan päälle. Rullaa taikina tiukasti rullalle ja leikkaa 4-5 cm paksuisiksi paloiksi.
7. Laita rullat voideltuun vuokaan. Lämmitä uuni 180 °C. Paista 20-30 minuuttia, kunnes kanelirullat ovat kauniin kultaisen ruskeita ja läpikypsiä. Ota pois uunista ja jätä jäähtymään.
8. Vatkaa voi, tuorejuusto ja tomusokeri kuorrutetta varten. Lisää mantelimaito ja vaniljauute ja levitä vaniljatäyte jäähtyneiden kanelirullien päälle.