



SPELTAJAHUST KANEELIRULLID TOORJUUSTUGLASUURIGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

Speltajahust kaneelirullid on maalähedane, maitsev ja tervislik alternatiiv tavapärastele pärmitainast kaneelirullidele. Valmivad need üsna lihtsa vaevaga, sest kergitajaks on siin küpsetuspulber ja maitseüllatajaks kookosrasv. Viimistle kaneelirulle küllusliku toorjuustuglasuuriga. 8–10-le, valmistamisaeg 45 minutit.

1. Sõelu jahud suuremasse kaussi. Sega juurde küpsetuspulber, sooda ja sool. Sõelumine aitab jahu õhuga rikastada ja nii tulevad rullid õhulisemad ja kergemad. Lisa jogurt ja 3 sl sulatatud kookosõli. Sega läbi ja sõtku tainas ühtlaseks tihkeks tainapalliks. Vajadusel lisa kas jahu või siis jogurtit vastavalt sellele, kas tainas on liiga paks või vedel. Tainas peaks olema parajalt nii paks ja ühtlane, et kannatab jahusel pinnal rullida, kuid samas võimalikult pehme. Sõtku kergelt läbi, vormi tainapall ja asetä 20–30 minutiks külmikusse. Võta külmast, raputa jahu tööpinnale ning tainale ja rulli tainas 0,5–0,7 cm paksuseks ristkülikuks. Määri peale 2 sl kookosõli.

2. Täidise valmistamiseks sega koostisained ja laota lahtirullitud tainale. Puista tainale ka rosinad. Rulli tainas pikaks toruks ja lõika torust umbes 3 cm laiused tükid. Laota tükeldatud tainas kookosõliga määratud ahjuvormi põhjale väikeste vahedega üksteise kõrvale. Küpseta 200-kraadises ahjus u 20 minutit.

3. Vahepeal valmista toorjuustuglasuur. Selleks sega toasoe toorjuust tuhksuhkru ja sidrunimahla. Lase rullidel veidi jahtuda ja nirista siis glasuur rullidele peale.

- Tainas:
- 3 dl täisteraspeltajahu
- 3 dl speltajahu
- 1 dl rafineerimata roosuhkrut
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 0,5 tl soodat
- 0,5 tl soola
- 2 dl maitsestatamata jogurtit
- 3 + 2 sl sulatatud kookosõli + vormi määrimiseks
- 150 g rosinaid
- Täidis:
- 1,5 dl pruuni suhkrut
- 2 tl kaneeli
- veidi soola
- 1 sl sulatatud kookosõli
- Toorjuustuglasuur:
- 200 g toorjuustu
- 100 g tuhksuhkrut
- 2 tl sidrunimahla