



KANEELIRULLID

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Sega omavahel väikeses kausis sulatatud või, pruun suhkur ja kaneel ning tõsta hetkeks kõrvale. Sega mõõtekannus käesoe vesi, suhkur, pärm ja oliivõli ning jäta 10 minutiks seisma. Sõelu jahu suuremasse kaussi, lisa sool ja sega. Seejärel kalla kuivainetele pärmisegu ja sõtku ühtlaseks taignaks. Jäta see sooja kohta umbeks tunniks kerkima. Sõtku tainas veel korraks läbi ja rulli jahusel pinnal laiaks ristkülikuks. Määri tainale kaneeliglasuur. Keera ristkülik rulli ja lõika paari sentimeetri paksusteks. Aseta need õliga määratud sügavamasse ahjuvormi üksteise kõrvale. Küpseta 200 kraadi juures 20 minutit. Soovi korral võib kaneelirullidele niristada sulatatud šokolaadi ja puistata peale kookoshelbeid.

- 50 ml sulatatud võid
- 3 spl pruuni suhkur
- 1 spl kaneeli
- 350 ml vett
- 1 spl suhkur
- 7 g Veski Mati Kuivpärm
- 2 spl oliivõli
- 500 g Veski Mati Grahamjahu
- 1 spl soola