

RUISPIPARI

200 g voita tai leivontamargariinia

2 dl siirappia

2 dl ruokosokeria

1 rkl kanelia

2 tl kardemummaa

1 tl inkivääriä

1 tl neilikkaa

1 tl pomeranssinkuorta

1 dl ruokakermaa

2 munaa

4 dl ruisjauhoja

7 – 8 dl vehnäjauhoja

2 tl ruokasoodaa

- 1. Sulata rasva kattilassa. Lisää joukkoon siirappi, sokeri ja mausteet. Hauduta miedolla lämmöllä 5 minuuttia.**
- 2. Nosta kattila liedeltä. Lisää hieman jäähtyneeseen seokseen kerma, munat sekä jauhot, joihin sooda on sekoitettu.**
- 3. Anna taikinan tekeytyä jääkaapissa yön yli hyvin peitettynä.**
- 4. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla 5 – 8 minuuttia**