**VANILJA KIERREPULLA**  (muottiin)

150 g voita

6 dl vehnäjauhoja + ¼ tl suolaa

1 dl kevyt kermaa tai maitoa

3/4 pala hiivaa

2 kananmunaa + 2 rkl sokeria

Nypi voi ja jauhot, johon suola on lisätty. Liota hiiva maitoon.

Vatkaa munat ja sokeri.

Yhdistä maito ja munaseos nypittyyn seokseen ja anna kohota vähän aikaa. Kohota paremmin vasta rullaamisen jälkeen.

**Täyte**

100 voita

vajaa 1 dl tomusokeria

3 tl vaniljasokeria

Vaahdota voi ja sokerit. Levitä seos kaulitulle taikinalle ja rullaa. Tee kahtena palana.

Voiteluun: kananmuna, raesokeri ja mantelirouhe

Paista 225 ast. n. 10 min