

Suolaiset ja makeat leivonnaiset



– selkokielisiä reseptejä

Lyhenteet resepteissä



tl
= teelusikka



rkl
= ruokalusikka



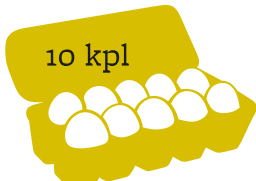
g
= gramma



kg
= kilogramma



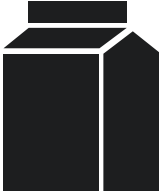
mm
= maustemitta



10 kpl



10 dl = 1 litra



tlk
= tölkki



1 kpl



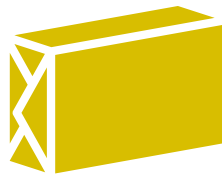
dl = desilitra



l = litra



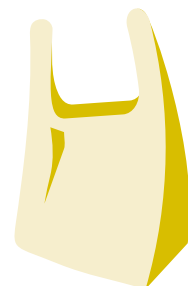
rs = rasia



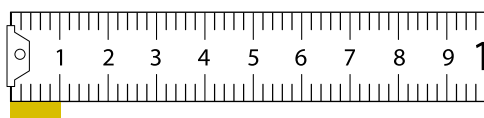
pkt
= paketti



prk
= purkki



cm = senttimetri



ps
= pussi



Sisällysluettelo

Suolaiset leivonnaiset

Sivu 5	Kaurateeleivät
Sivu 6	Sämpylät
Sivu 8	Porkkanarieskat
Sivu 10	Peltileipä
Sivu 12	Perunasämpylät
Sivu 14	Kaurapatongit
Sivu 16	Juustosarvet
Sivu 18	Pestohyrrät
Sivu 20	Kasvispiirakka

Makeat leivonnaiset

Sivu 23	Kaurakeksit
Sivu 24	Kaneliviipaleet
Sivu 26	Korvapuustit
Sivu 28	Piimäkakku
Sivu 30	Mutakakku
Sivu 32	Mokkapalat
Sivu 34	Tuulihatut marjatäytteellä
Sivu 36	Marjapiirakka
Sivu 38	Banaanileipä
Sivu 40	Porkkanakakku
Sivu 42	Puolukkatorttu



Suolaiset leivonnaiset

Kaurateeleivät Kuva kannessa

3 kappaletta

Raaka-aineet

2 ½ dl kaurahiutaleita
 2 ½ dl vehnä- tai hiivaleipäjauhoja
 1 tl suolaa
 3 tl leivinjauhetta
 2 rkl rypsiöljyä
 2 dl kauramaitoa tai vettä

Tarvikkeet

- leivontakulho
- desimitta
- puulasta/ puuhaarukka / iso lusikka
- teelusikka
- ruokalusikka
- leivinalusta
- leivinpaperi
- taikinapyörä tai veitsi

Tee näin:

1. Lisää leivontakulhoon kaurahiutaleet, jauhot, suola ja leivinjauhe. Sekoita.
2. Lisää kuiva-aineiden joukkoon rypsiöljy.
3. Lisää viimeiseksi leivontakulhoon kauramaito.
4. Sekoita taikina tasaiseksi.
5. Laita uuni päälle 225 asteeseen.
6. Siirrä taikina leivinalustalle.
7. Jaa taikina kolmeen osaan.
8. Taputtele kustakin osasta matala leipä.
9. Laita leivinpaperi uunipellille.
10. Siirrä matalat leivät leivinpaperille. Leivinpaperille mahtuu 2-3 leipää.
11. Jaa leivät taikinapyörällä tai veitsellä neljään osaan.
12. Paista teeleipiä uunissa 225 asteessa noin 10 minuuttia.
13. Teeleivät ovat valmiita, kun niiden pinta on vaaleanruskea.



Sämpylät

15–18 kappaletta

Raaka-aineet

5 dl vettä
 25 g hiivaa (1/2 pakettia)
 1 tl suolaa
 1–2 rkl sokeria, siirappia tai hunajaa
 5 dl grahamjauhoja
 6–8 dl vehnäjäuhoja
 ½ dl rypsiöljyä

Tarvikkeet

- kulho tai kattila
- desimitta
- leivontakulho
- teelusikka
- ruokalusikka
- puulasta/ puuhaarukka / iso lusikka
- leivinliina
- leivinpaperi
- veitsi

Tee näin:

1. Lämmitä vesi hieman kättä lämpimämmäksi (37–38 asteiseksi).
Voit lämmittää veden mikrossa tai hellalla kattilassa.
2. Kaada lämmin vesi leivontakulhoon.
3. Liuota ja sekoita hiiva lämpimän veden sekaan.
4. Lisää leivontakulhoon suola ja sokeri. Sekoita.
5. Lisää vehnäjäuhot taikinaan pienissä erissä.
Käännä ja vaivaa taikinaa käsin kulhossa.
6. Lisää viimeiseksi rypsiöljy.
7. Sekoita ja vaivaa taikina tasaiseksi.
Vaivaa taikinaa, kunnes se irtoaa käsistä ja kulhon reunoista.
8. Anna taikinan kohota leivinliinan alla lämpimässä paikassa
noin kaksinkertaiseksi.
9. Kaada taikina jauhotetulle leivinalustalle.
10. Vaivaa taikina tasaiseksi ja notkeaksi.
11. Jaa taikina kahteen osaan.
12. Leivo taikinaosat tangoiksi.
13. Leikkaa tangot viipaleiksi.
14. Pyörittele viipaleet sämpylöiksi.
15. Laita leivinpaperi uunipellille.
16. Laita sämpylä uunipellille ja kohota ne lämpimässä paikassa leivinliinalla
peitettynä.
17. Laita uuni päälle 225 asteeseen.
18. Paista sämpylät 225 asteessa noin 10 minuuttia.

Vinkki:

Voit maustaa sämpylät esimerkiksi porkkana- tai palsternakkaraasteella. Sämpylätaikinaan voi lisätä myös erilaisia siemeniä.

Porkkanarieskat

8–10 kämmenen kokoista rieskaa

Raaka-aineet

- 4 porkkanaa
- 2 ½ dl kauramaitoa tai vettä
- ½ tl suolaa
- ½ dl rypsiöljyä
- 5 dl hiivaleipä- tai vehnäjauhoja

Tarvikkeet

- leikkuulauta
- veitsi
- kuorimaveitsi
- raastinrauta
- leivontakulho
- desimitta
- iso lusikka/ puulasta
- teelusikka
- ruokalusikka
- haarukka
- leivinpaperi

Tee näin:

1. Kuori porkkanat.
2. Raasta porkkanat raastinraudalla.
Laita porkkanaraaste leivontakulhoon.
3. Lisää kauramaito, suola ja rypsiöljy porkkanaraasteen joukkoon.
Sekoita.
4. Lisää vehnäjauhot taikinaan.
5. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
6. Laita uuni päälle 250 asteeseen.
7. Nostele taikinasta ruokalusikalla uunipellille leivinpaperin päälle nokareita.
8. Taputtele nokareet jauhotetuin käsin litteiksi rieskoiksi.
9. Pistele rieskoja haarukalla.
10. Paista rieskoja uunissa 250 asteen lämmössä 12–15 minuuttia.



Porkkanarieskat

Peltileipä

24 palaa

Raaka-aineet

- 5 dl kauramaitoa
- ½ pala (25 g) hiivaa
- ½ dl rypsiöljyä
- ½ dl siirappia
- 1 tl suolaa
- 3 dl kaurahiutaleita tai -leseitä
- 9 dl hiivaleipä- tai vehnäjauhoja

Tarvikkeet

- kulho tai kattila
- leivontakulho
- desimitta
- puulasta/ puuhaarukka / iso lusikka
- teelusikka
- leivinpaperi
- leivinliina
- haarukka

Tee näin:

1. Lämmitä kauramaito kädenlämpöiseksi.
Voit lämmittää maidon mikrossa tai hellalla kattilassa.
2. Kaada kädenlämpöinen kauramaito leivontakulhoon.
3. Liuota kauramaidon joukkoon hiiva.
4. Lisää leivontakulhoon rypsiöljy, siirappi ja suola. Sekoita.
5. Lisää leivontakulhoon kaurahiutaleet ja jauhot.
Sekoita kaikki jauhot taikinan joukkoon.
6. Levitä leivinpaperi uunipellille.
7. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille. Levitä taikina koko pellille.
8. Ripottele taikinan päälle kaurahiutaleita tai -leseitä.
Taputtele ne pintaan kiinni.
9. Leikkaa taikinalevy taikinapyörällä tai veitsellä 24 palaksi.
10. Laita taikinan päälle leivinliina. Anna taikinalevyn kohota noin puoli tuntia.
11. Laita uuni päälle 200 asteeseen.
12. Pistele leipä haarukalla ennen uunissa paistamista.
13. Paista peltileipä 200 asteessa 15–20 minuuttia.



Peltileipä

Perunasämpylät

10–12 kappaletta

Raaka-aineet

4 dl vettä
 ½ dl kaurahiutaleita tai -leseitä
 1 ps kuivahiivaa
 1 ps perunahiutaleita
 (perunamuusivalmistetta noin 80 g)
 1 ½ rkl sokeria
 1 tl suolaa
 ½ dl rypsiöljyä
 5 dl vehnäjauhoja

Tarvikkeet

- kulho tai kattila
- kulho
- desimitta
- leivontakulho
- ruokalusikka
- teelusikka
- leivinliina

Tee näin:

1. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi.
 Voit lämmittää veden mikrossa tai hellalla kattilassa.
2. Sekoita kuivahiiva kaurahiutaleiden tai -leseiden joukkoon omassa kulhossa.
3. Lisää kädenlämpöiseen veteen kaurahiutale-hiivaseos.
4. Lisää taikinaan perunahiutaleet, sokeri ja suola. Sekoita kunnolla.
5. Lisää taikinaan rypsiöljyä.
6. Sekoita raaka-aineet sekaisin.
7. Sekoita vehnäjauhot useammassa osassa taikinaan.
 Sekoita ja vaivaa taikina kunnolla.
8. Anna taikinan kohota leivinliinan alla lämpimässä paikassa
 noin 30 minuuttia.
9. Leivo taikina tangoksi.
10. Leikkaa taikinatanko 10-12 palaan.
11. Pyöritä palat sämpylöiksi.
12. Nosta sämpylät uunipellille leivinpaperin päälle.
13. Kohota niitä liinan alla noin 15 minuuttia.
14. Laita uuni päälle 225 asteeseen.
15. Paista leipäset 225 asteessa uunin keskitasolla noin 12 minuuttia.



Perunasämpylät

Kaurapatongit

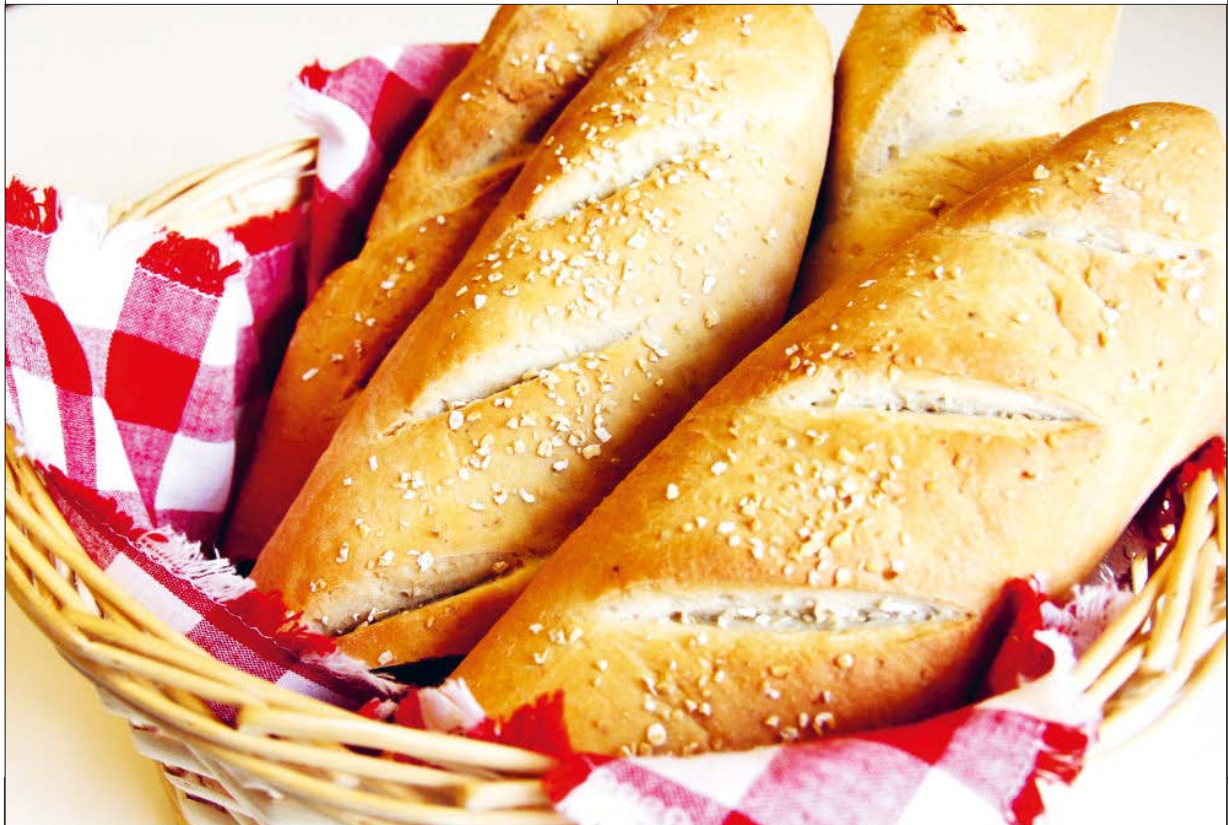
4 kappaletta

Raaka-aineet

4 dl vettä
50 g hiivaa
1 rkl hunajaa
1 tl suolaa
1 dl kaurahiutaleita tai -leseitä
8 dl vehnä jauhoja
½ dl rypsiöljyä

Tarvikkeet

- kulho tai kattila
- desimitta
- kulho
- iso leivontakulho
- puulasta/ puuharukka
- ruokalusikka
- teelusikka
- leivinliina
- kaulin
- leivinpaperi
- pullasuti
- veitsi



Kaurapatongit

Tee näin:

1. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi.
Voit lämmittää veden mikrossa tai hellalla kattilassa.
2. Liuota ja sekoita hiiva lämpimän veden sekaan.
3. Lisää leivontakulhoon hunaja, suola ja kaurahiutaleet. Sekoita.
4. Lisää vehnäjauhot taikinaan pienissä erissä.
Käännä ja vaivaa taikinaa kulhossa.
5. Lisää viimeiseksi rypsiöljy.
6. Sekoita ja vaivaa taikina tasaiseksi.
7. Anna taikinan kohota leivinliinan alla lämpimässä paikassa 30 minuuttia.
8. Jaa taikina neljään osaan.
9. Kauli taikinapalat suorakaiteen muotoisiksi levyiksi.
10. Kierrä levyt hieman vinosti rullalle.
11. Levitä leivinpaperi uunipellille.
12. Nosta taikinarullat uunipellille leivinpaperin päälle.
13. Kohota ne uunipellillä leivinpaperin päällä vielä 15 minuuttia.
Laita leivinliina patonkien päälle.
14. Laita uuni päälle 225 asteeseen.
15. Voitele patonkien pinta vedellä. Ripottele kaurahiutaleita pinnalle.
16. Viillä pintaan terävällä veitsellä viiltoja.
17. Paista patongit uunissa 225 asteessa 15–20 minuuttia.

Juustosarvet

12–16 kappaletta

Raaka-aineet

3 ½ dl vehnäjäuhoja
 1 dl juustoraastetta
 2 ½ tl leivinjauhetta
 ½ tl suolaa
 50 g pehmeää margariinia tai voita
 2 dl kermaviiliä

Täyte:

1 kananmuna
 2 dl juustoraastetta

Voiteluun:

1 kananmuna

Pinnalle:

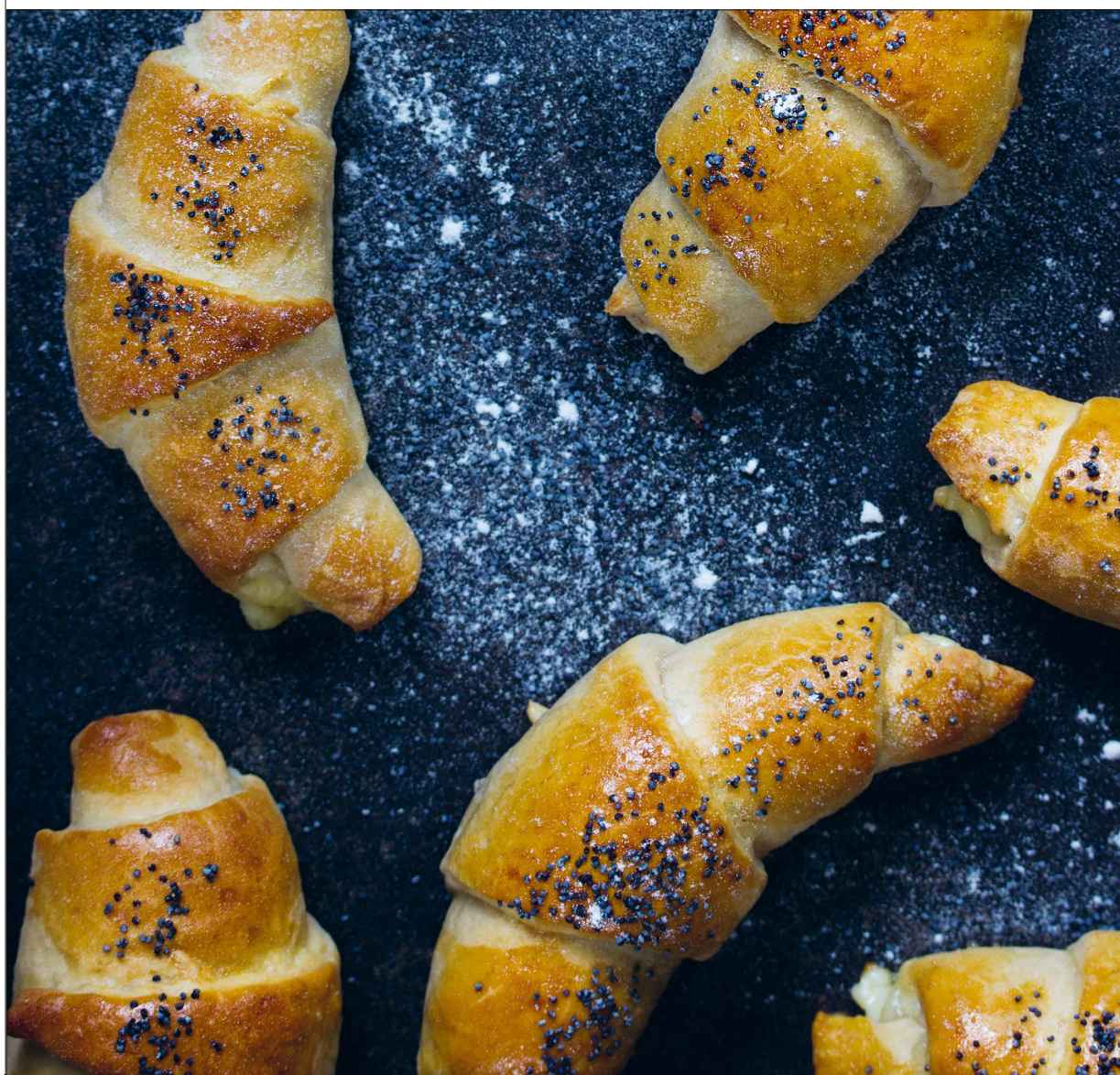
juustoraastetta tai
 seesaminsiemeniä

Tee näin:

1. Laita uuni päälle 225 asteeseen.
2. Mittaa leivontakulhoon vehnäjäuhot, juustoraaste, leivinjauhe ja suola. Sekoita.
3. Lisää taikinaan pehmeä rasva.
4. Lisää taikinaan kermaviili.
5. Sekoita taikina tasaiseksi.
6. Jaa taikina kahteen osaan.
7. Pyöritä palat palloiksi.
8. Kauli taikinapallot ohuiksi pyöreiksi levyiksi.
9. Jaa pyöreät taikinalevyt 6–8 yhtä suureen osaan kolmioiksi.
10. Sekoita täytteen aineet, kananmuna ja juustoraaste taikinakulhossa.
11. Jaa täyte taikinakolmioiden leveään päähän.
12. Rullaa kolmiot sarviksi leveästä päästä alkaen.
13. Asettele juustosarvet leivinpaperin päälle uunipellille.
14. Riko kananmuna lasiin ja riko kananmunan rakenne.
15. Voitele sarvet munalla.
16. Ripota päälle juustoraastetta tai siemeniä.
17. Paista sarvia 225 asteessa 15–20 minuuttia.

Tarvikkeet

- leivontakulho
- desimitta
- puulasta/ nuolija / iso lusikka
- teelusikka
- kaulin
- veitsi
- lusikka
- lasi
- pullasuti



Juustosarvet

Pestohyrrät

14–16 kappaletta

Raaka-aineet

5 dl vettä
50 g hiivaa
1 tl suolaa
3 rkl hunajaa
3 dl kaurahiutaleita
n. 8 dl vehnäjäuhoja

täyte

1–2 dl valmista pestokastiketta
150 g juustoraastetta
2 dl persiljasilppua

Tee näin:

1. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi.
Voit lämmittää veden mikrossa tai hellalla kattilassa.
2. Liuota ja sekoita hiiva lämpimän veden joukkoon.
3. Lisää leivontakulhoon suola, hunaja ja kaurahiutaleet. Sekoita.
4. Lisää vehnäjäuhot taikinaan pienissä erissä.
Käännä ja vaivaa taikinaa kulhossa.
5. Laita taikinakulhon päälle leivinliina.
6. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.
7. Kaada taikina leivinalustalle.
8. Jaa taikina kahteen osaan.
9. Kauli taikina kahdeksi suorakaiteen muotoiseksi levyksi (30 x 40 cm).
10. Levitä taikinalevyille pestokastike ja juustoraaste.
11. Pilko persilja pieneksi silpuksi. Levitä persiljasilppu taikinalevyille.
12. Kääri taikinalevyt rullalle. Leikkaa rullat noin 4 cm:n paloiksi.
13. Laita uuni päälle 200 asteeseen.
14. Levitä leivinpaperi uunipellille.
15. Aseta leikatut rullat leivinpaperille uunipellille leikkauspinta ylöspäin.
16. Anna rullien kohota leivinpaperin päälle 15 minuuttia.
17. Paista pestohyrrät uunissa 200 asteessa 20 minuutin ajan.

Tarvikkeet

- kulho tai kattila
- desimitta
- leivontakulho
- puulasta / puuhaarukka /
iso lusikka
- teelusikka
- ruokalusikka
- leivinliina
- kaulin
- veitsi
- leikkuulauta



Pestohyrrät

Kasvispiirakka

1 piirakka

Raaka-aineet

Pohja:

2 dl	vehnäjäauhoja
1 dl	ruisjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
½ tl	suolaa
100 g	pehmeää margariinia tai voita
½ -1 dl	kylmää vettä

Täyte:

1	porkkana
1	paprika
1	sipuli
1	valkosipulinkynsi
1	pieni kesäkurpitsa
1 rkl	öljyä
½ tl	rouhittua mustapippuria
1 tl	kuivattua oreganoa
1 prk (2 dl)	kermaviiliä tai ranskankermaa
2	kananmunaa
75 g	juustoraastetta

Tarvikkeet

- desimitta
- leivontakulho
- desimitta
- teelusikka
- piirakkavuoka
- leikkuulauta
- kuorimaveitsi
- veitsi
- ruokalusikka
- paistinpannu
- paistinlasta

Tee näin:

1. Mittaa vehnäjauhot, ruisjauhot, leivinjauhe ja suola leivontakulhoon. Sekoita kuivat aineet käsin keskenään.
2. Nypi pehmeä rasva kuiva-aineiden joukkoon.
3. Lisää kylmä vesi taikinaan käsin sekoittaen.
4. Laita uuni päälle 200 asteeseen.
5. Taputtele taikina jauhoisin käsin piirakkavuokaan. Levitä taikinaa myös piirakkavuoan reunoille.
6. Kuori porkkanat ja pilko pieniksi paloiksi.



Kasvispiirakka

7. Kuori sipuli ja valkosipuli ja pilko pieniksi paloiksi.
8. Huuhtelee paprika. Leikkaa paprika puoliksi. Poista siemenet ja siemenkota. Pilko paprika pieniksi paloiksi.
9. Huuhtelee kesäkurpitsa ja pilko pieniksi paloiksi.
10. Kuumenna öljy paistinpannulla.
11. Lisää pilkotut porkkana, sipuli, valkosipuli, paprika ja kesäkurpitsa pannulle. Paista kasviksia öljyssä, kunnes ne hiukan pehmenyvät.
12. Lisää kasvien joukkoon rouhittu mustapippuri ja kuivattu oregano.
13. Paista piirakkapohjaa 200 asteen lämmössä noin 10 minuuttia.
14. Sekoita taikinakulhossa kermaviili, kevyesti vatkatut munat ja juustoraaste. Sekoita hyvin.
15. Levitä paistetut kasvikset ja kermaviilimunaseos esipaistetulle pohjalle.
16. Paista piirakkaa uunissa 200 asteessa vielä noin 20–30 minuuttia.

Makeat leivonnaiset



Kaurakeksit

Raaka-aineet

100 g margariinia
 4 dl mysliä
 2 dl sokeria
 1 dl vehnäjäuhoja
 1 tl leivinjauhetta
 2 kananmunaa

Tarvikkeet

- veitsi
- kattila
- puuhaarukka
- desimitta
- kulho
- juomalasi
- haarukka
- uunipelti
- leivinpaperi
- lusikka

Tee näin:

1. Kuumenna uuni 200 asteeseen.
2. Leikkaa margariini kuutioiksi ja laita kattilaan.
3. Siirrä kattila liedelle. Kuumenna, kunnes margariini on sulanut.
Ota kattila pois liedeltä ja sammuta liesi.
4. Mittaa mysli, sokeri, vehnäjäuhot ja leivinjauhe leivontakulhoon.
5. Lisää kulhoon sulatettu margariini ja sekoita puuhaarukalla tasaiseksi.
6. Riko kananmunat juomalasiin. Sekoita kananmunien rakenne rikki haarukalla.
7. Kaada kananmunat taikinan joukkoon. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
8. Ota uunipelti ja laita sen päälle leivinpaperi.
9. Tee lusikalla pellille 9 yhtä suurta taikinakekoa. Jätä kekojen väliin reilusti tilaa, koska ne leviävät paistamisen aikana.
10. Paista keksejä uunissa noin 8 minuuttia.
11. Anna keksien jäähtyä pellillä noin puoli tuntia, niin niistä tulee rapeita ja ne pysyvät hyvin kasassa.



Tarvikkeet

- 2 leivontakulhoa
- desimitta
- sähkövatkain
- kauha / lasta / nuolija
- ruokalusikka
- teelusikka

Kaneliviipaleet

Raaka-aineet

200 g margariinia tai voita
 2 dl sokeria
 2 rkl siirappia
 1 rkl kanelia
 2 tl leivinjauhetta
 3 $\frac{3}{4}$ dl vehnäjauhoja

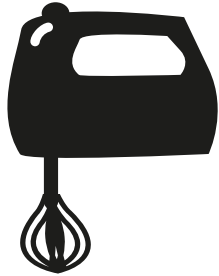
Pinnalle:

1 dl pähkinä- tai mantelirouhetta

Tee näin:

1. Ota rasva hyvissä ajoin pehmenemään huoneen lämpöön.
 2. Laita pehmeä rasva ja sokeri leivontakulhoon.
 3. Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella.
 4. Sekoita vaahdon joukkoon siirappi.
 5. Sekoita kaneli, leivinjauhe ja vehnäjauho keskenään toisessa kulhossa.
 6. Sekoita kuivat aineet ja rasva-sokerivaahdo keskenään tasaiseksi taikinaksi.
 7. Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen.
 8. Anna taikinan levätä viileässä hetki ennen leipomista.
 9. Jaa taikina viiteen osaan.
 10. Leivo jokaisesta palasta uunipellin pituinen tanko.
 11. Laita leivinpaperi uunipellille.
 12. Nosta taikinatangot leivinpaperin päälle uunipellille.
- Huom! Vain kaksi tankoa per pelti, koska ne leviävät uunissa.
13. Paista tankoja 200 asteessa noin 12 minuuttia.
 14. Leikkaa tangot kuumina noin kahden sentin viipaleiksi.

Leivontatarvikkeita



sähkövatkain



nuolija



pullasuti



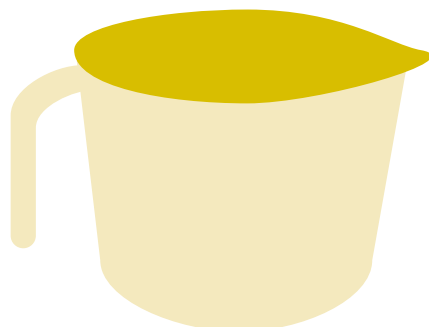
kaulin



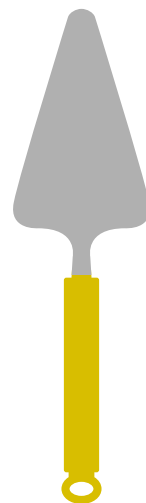
pallovatkain



kakkuvuoka



leivontakulho



kakkulapio

Korvapuustit

30–35 kappaletta

Raaka-aineet

5 dl maitoa tai vettä
 50 g hiivaa
 1½ dl sokeria
 1 tl suolaa
 1 rkl kardemummaa
 n.1 kg vehnäjauhoja
 100–150 g sulatettua margariinia tai voita
 tai 1–1 ½ dl juoksevaa margariinia

Korvapuustin täyte:

100 g rasvaa
 1 dl sokeria
 3 tl kanelia

Voiteluun: 1 muna

Pinnalle: raesokeria

Tarvikkeet

- kulho tai kattila
- desimitta
- leivontakulho
- nuolija/ puulasta
- teelusikka
- ruokalusikka
- leivinliina
- leivinalusta
- kaulin
- veitsi
- leivinpaperi
- lasi
- pullasuti

Tee näin:

1. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi.
 Voit lämmittää veden mikrossa tai hellalla kattilassa.
2. Mureнна hiiva taikinakulhoon. Lisää lämmin neste ja anna hiivan liueta siihen.
3. Lisää sokeri nesteen joukkoon.
4. Lisää suola nesteen joukkoon.
5. Lisää kardemumma nesteen joukkoon. Sekoita hyvin.
6. Sekoita nesteeseen niin paljon jauhoja, että taikina on vellimäinen seos.
7. Lisää loput jauhot taikinaan käsin. Vaivaa taikinaa kunnolla.
8. Lisää taikinaan rasva. Sekoita taikinaa käsin, kunnes se irtaа käsistä ja kulhon reunoista.



9. Peitä taikinakulho leivinliinalla ja nosta lämpimään ja vedottomaan paikkaan. Anna taikinan nousta noin kaksinkertaiseksi. Nostatusaika noin puoli tuntia.
10. Kaada taikina leivinalustalle tai jauhotetulle leivinpöydälle.
11. Jaa taikina kahtia.
12. Kauli kummastakin taikinapalasta suorakaiteen muotoinen (noin 30×60 cm) levy.
13. Levitä pinnalle ohut kerros pehmeää rasvaa veitsellä tai nuolijalla.
14. Ripottele pinnalle kanelia ja sokeria.
15. Kääri rullaksi kuin kääretorttu, jätä saumakohta alle.
16. Leikkaa rulla noin 15 palaan hieman vinoon viilloin.
17. Nosta palat pystyyn kapeampi puoli ylöspäin.
18. Paina sormella palojen kapea kärki alas pöytään niin, että leikkauspinnat nousevat ylös.
19. Levitä leivinpaperi uunipellille.
20. Nosta korvapuustit leivinpaperin päälle pellille.
21. Peitä leivinliinalla ja anna kohota.
22. Laita uuni päälle 225 asteeseen.
23. Riko kananmuna lasiin ja riko sen rakenne.
24. Voitele kohonneet korvapuustit kevyesti vatkatulla munalla pullasudin avulla.
25. Ripottele päälle raesokeria.
26. Paista uunissa 225°C:ssa 8–10 minuuttia.
27. Anna korvapuustien jäähtyä leivinliinan alla.

Piimäkakku

1 kakku

Raaka-aineet

- 4 dl vehnäjauhoja
- 2 dl sokeria
- 1 tl ruokasoodaa
- 1 tl kanelia
- 1 tl inkivääriä
- 1 tl neilikkaa
- 3 dl piimää
- 1 dl sulatettua rasvaa (margariinia, voita)
- 2 rkl siirappia

Tarvikkeet

- leivontakulho
- desimitta
- puukauha/ puuhaarukka/ nuolija
- teelusikka
- ruokalusikka
- kakkuvuoka

Tee näin:

1. Laita uuni päälle 175 asteeseen.
2. Mittaa vehnä jauho ja sokeri leivontakulhoon.
3. Lisää ruokasoodaa, kaneli, inkivääri ja neilikka leivontakulhoon.
4. Sekoita kuivat aineet keskenään leivontakulhossa.
5. Lisää kuiva-aineiden joukkoon piimä. Sekoita.
6. Lisää taikinaan sulatettu rasva. Sekoita.
7. Lisää taikinaan siirappi.
8. Sekoita taikina puuhaarukalla tai nuolijalla tasaiseksi.
9. Voitele kakkuvuoan sisäreunat tasaisesti rasvalla.
10. Jauhota voideltu kakkuvuoka jauhoilla.
11. Kaada taikina vuokaan ja levitä tasaisesti.
12. Paista piimäkakku uunin alatasolla 175 asteessa noin tunti.
13. Anna kakun jäähtyä kunnolla.
14. Jäähtymisen jälkeen kumoa kakku lautaselle.
15. Piimäkakku säilyy hyvin useita päiviä ja maustuu säilytyksen aikana.



Piimäkakku

Mutakakku

1 kakku

Raaka-aineet

100 g voita
 3 dl sokeria
 1 ½ dl vehnäjauhoja
 1 dl kaakaojauhetta
 1 tl vaniljasokeria
 ½ tl suolaa
 3 kananmunaa

Tarvikkeet

- leivinpaperi
- irtopohjavuoka tai muu vuoka
- keskikokoinen kulho
- leivontakulho
- desimitta
- teelusikka
- lusikka/ puulasta / nuolija
- vispilä

Tee näin:

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Pingota leivinpaperi noin 20 cm irtopohjavuokaan.
 Tai laita leivinpaperi normaalin vuoan pohjalle.
3. Sulata voi mikrossa tai kattilassa. Anna jäähtyä.
4. Sekoita sokeri, vehnäjauho, kaakaojauhe, vaniljasokeri ja suola keskenään leivontakulhossa.
5. Riko kananmunat jäähtyneen voisulan joukkoon.
6. Vatkaa munat kevyesti sulaan voihin.
7. Lisää jauhoseos voi-munaseokseen rauhallisesti sekoittaen.
 Älä vatkaa.
8. Kaada taikina vuokaan.
9. Laita mutakakku uuniin ja paista uunin alatasolla 10 min.
10. Käännä uuni 175 asteeseen ja paista vielä 10min.
11. Jäähdytä mutakakku kunnolla ennen tarjoilua.
12. Mutakakun kanssa voi tarjolla esimerkiksi vaniljajäätelöä ja marjoja.



Mutakakku



Mokkapalat

1 uunipellillinen

Raaka-aineet

200 g leivontamargariinia tai voita
 4 kananmunaa
 4 dl sokeria
 6 dl vehnä jauhoja
 3 tl leivinjauhetta
 3 tl vaniljasokeria
 2 dl maitoa
 3 rkl kaakaojauhetta

Kuorrutus:

100 g sulatettua voita tai margariinia
 1 dl kylmää kahvia
 7 ½ dl (450 g) tomusokeria
 3 rkl kaakaojauhetta
 2 tl vaniljasokeria

Pinnalle: nonparelleja tai muita koristerakeita

Tarvikkeet

- 3 leivontakulhoa
- desimitta
- sähkövatkain
- nuolija / iso lusikka
- teelusikka
- ruokalusikka
- siivilä
- leivinpaperi
- kattila

Tee näin:

1. Laita uuni päälle 200 asteeseen.
2. Sulata rasva ja nosta jäähtymään.
Rasvan voi sulattaa mikrossa leivontakulhossa tai hellalla kattilassa.
3. Riko munat toiseen leivontakulhoon.
4. Lisää kanamunien joukkoon sokeri.
5. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella.
6. Lisää muna-sokerivaahtoon sulatettu rasva. Sekoita varoen nuolijalla tai isolla lusikalla.
7. Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri keskenään omassa leivontakulhossa.
8. Lisää jauhojen joukkoon kaakaojauhe. Kaakaojauhe kannattaa lisätä jauhoihin siivilän läpi. Näin se sekoittuu tasaisesti taikinaan.
9. Lisää jauhoseos taikinaan. Sekoita varovasti.
10. Lisää lopuksi taikinaan maito. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
11. Laita leivinpaperi uunipellille.
12. Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle.
13. Paista mokkapaloja uunissa 200 asteessa 10–15 minuuttia.
14. Anna mokkalevyn jäähtyä kunnolla.
15. Tee kuorrutus.
16. Sulata voi kattilassa.
17. Lisää kahvi voisulan joukkoon.
18. Sihtaa tomusokeri, kaakaojauhe ja vaniljasokeri siivilän läpi.
Sekoita, kunnes tasaista.
19. Kaada hieman lämmin kuorrutus pohjan keskelle.
(Kuumana kuorrute on liian löysää levitettäväksi ja silloin se imeytyy pohjaan. Kuorrutteen jäähtyessä se paksuuntuu sopivaksi.)
Anna valua reunoja kohti.
20. Levitä tarvittaessa lastalla reunoille.
21. Koristele nonparelleilla ennen kuin kuorrutus kovettuu.

Tuulihatut marjatäytteellä

20 kpl

Raaka-aineet

3 dl vettä
 100 g voita tai margariinia
 2 1/2 dl vehnä jauhoja
 4 muna
 2 dl kuohukermaa
 marjoja

Tarvikkeet

- kattila
- nuolija / iso lusikka
- sähkövatkain
- leivinpaperi
- 2 ruokalusikkaa
- vispilä
- kulho
- veitsi
- leikkuulauta

Tee näin:

1. Laita uuni päälle 200 asteeseen.
2. Kuumenna vesi ja rasva kiehuvaaksi kattilassa.
3. Lisää jauhot joukkoon kerralla ja sekoita voimakkaasti, kunnes seos on tasaista ja irtoaa kattilan reunoilta.
4. Jäähdytä seos.
5. Lisää munat yksitellen sähkövatkaimella voimakkaasti vatkatun.
6. Laita leivinpaperi uunipellille.
7. Nostele kahdella lusikalla taikinakekoja leivinpaperille.
8. Paista 200 asteessa n. 25 min. Älä avaa luukkua ensimmäisen 15 min aikana.
9. Anna tuulihattujen jäähtyä kunnolla paistamisen jälkeen.
10. Vatkaa vispilällä tai sähkövatkaimella kuohukerma vaahdoksi kulhossa.
11. Leikkaa marjat tarvittaessa pieniksi kuutioiksi.
12. Lisää kermavaahtoon marjat.
13. Leikkaa tuulihatusta kansi pois ohuella sahalaitaisella veitsellä.
14. Täytä tuulihattu marjakermavaahdolla.
15. Nosta kannet päälle.



Tuulihatut marjatäytteellä

Marjapiirakka

uunipellillinen

Raaka-aineet

- 4 kananmunaa
- 2 dl öljyä
- 2 dl vettä tai maitoa
- 6 dl vehnäjauhoja
- 3 dl sokeria
- 1 tl suolaa
- 4 tl leivinjauhetta
- 2 rkl vaniljasokeria

Päälle: 400 g marjasekoitusta

Tarvikkeet

- leivontakulho
- vispilä
- puulasta / iso lusikka
- desimitta
- teelusikka
- ruokalusikka
- leivinpaperi

Tee näin:

1. Laita uuni päälle 200 asteeseen.
2. Riko kananmunat leivontakulhoon. Riko munien rakenne.
3. Lisää taikinakulhoon öljy ja vesi. Sekoita.
4. Lisää taikinaan vehnäjauhot.
5. Lisää taikinaan sokeri.
6. Lisää taikinaan suola.
7. Lisää taikinaan leivinjauhe.
8. Lisää taikinaan vaniljasokeri.
9. Sekoita ainekset nopeasti sekaisin. Vältä turhaa vatkausta, niin taikina pysyy mureana.
10. Laita leivinpaperi uunipellille.
11. Kaada taikina leivinpaperoidulle uunipellille ja levitä tasaiseksi.
12. Ripottele marjat taikinan päälle.
13. Paista 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, kunnes piirakka on saanut hieman väriä pintaansa.
14. Anna piirakan jäähtyä kunnolla.
15. Voit tarjota piirakan kanssa jäätelöä tai vaniljakastiketta.



Marjapiirakka

Banaanileipä

1 leipä

Raaka-aineet

- 4 banaania
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 tl kanelia
- 1 tl suolaa
- ½ dl rypsiöljy
- 3 kananmunaa
- ½ dl hunajaa
- 1 dl kauramaitoa
- 5 dl vehnäjauhoja (voi käyttää myös tattari-, kaura- tai mantelijauhoja)

Tarvikkeet

- leivontakulho
- haarukka
- teelusikka
- nuolija/ iso lusikka
- desimitta
- pieni kulho
- leivinpaperi
- uunivuoka

Tee näin:

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
2. Muussaa haarukalla kolme banaania isossa leivontakulhossa.
3. Sekoita banaanimössön joukkoon kaneli, suola ja leivinjauhe.
4. Lisää joukkoon rypsiöljy. Sekoita.
5. Riko kananmunat toisessa kulhossa. Riko haarukalla kananmunien rakenne. Lisää taikinan joukkoon.
6. Lisää taikinaan hunaja, kauramaito ja vehnäjauhot. Sekoita tasaiseksi.
7. Laita vuoan pohjalle leivinpaperi.
8. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun vuokaan.
9. Halkaise yksi banaani keskeltä ja asettele taikinan päälle.
10. Paista leipää noin 50 minuuttia uunin keskitasolla, kunnes leipä on kullanruskea eikä taikinaa tartu tikulla kokeillessa.
11. Anna banaanileivän jäähtyä hetki ennen kuin irrotat sen vuoasta.
12. Säilytä jääkaapissa.



Banaanileipä

Porkkanakakku

1 kakku

Raaka-aineet

Pohja:

- 3 dl (150 g) porkkanaraastetta
- 2 dl rypsiöljyä
- 2 dl sokeria
- 3 kananmunaa
- 4 dl vehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 tl kanelia tai piparkakkumaustetta

Kuorrute:

- 200 g tuorejuustoa (maustamaton tai esim. appelsiinituorejuusto)
- 3 ½ dl tomusokeria
- 1 tl vaniljasokeria

Työvälineet

- kuorimaveitsi
- leikkuulauta
- veitsi
- raastinrauta
- leivontakulho
- kauha/ nuolija
- desimitta
- teelusikka
- pieni kulho

Tee näin:

1. Laita uuni päälle 175 asteeseen.
2. Pese ja kuori porkkanat. Leikkaa porkkanoiden kannat pois.
3. Raasta porkkanat pienellä raastinterällä porkkanaraasteeksi.
4. Lisää kulhoon raastetun porkkanan joukkoon öljy.
5. Lisää taikinaan sokeri. Sekoita.
6. Riko kananmunat pienessä kulhossa. Lisää kananmunat taikinakulhoon.
7. Lisää jauhot, leivinjauhe ja kaneli taikinaan.
8. Sekoita taikina tasaiseksi. Kaada taikina vuokaan.
9. Paista porkkanakakku uunin alatasolla noin 45–50 minuuttia. Kokeile kakun kypsyyks tikulla. Kakku on valmis, kun taikinaa ei tartu enää tikkuun.
10. Anna kakun jäähtyä.
11. Laita tuorejuusto leivontakulhoon. Pehmitä tuorejuusto sekoittamalla.
12. Lisää tuorejuuston joukkoon tomosokeri ja vaniljasokeri.
13. Sekoita tasaiseksi kuorrutteen.
14. Levitä kuorrute jäähtyneen porkkanakakun päälle.

Vinkki

Säilytä porkkanakakkua jääkaapissa.



Porkkanakakku

Puolukkatorttu

1 torttu

Raaka-aineet

Täyte

- 5 dl puolukoita
1 dl hillo-marmeladisokeria

Taikina

- 2 1/2 dl piimää
1/2 dl rypsiöljyä
1 1/2 dl sokeria
4 dl vehnäjauhoja
1 tl soodaa
3 tl piparkakkumaustetta

Pinnalle

- 1 dl kaurahiutaleita
1 dl vehnäjauhoja
1 dl sokeria
1/2 dl juoksevaa margariinia
vaniljajäätelö / vaniljakastike

Työvälineet

- kattila
- kauha
- 2 leivontakulhoa
- desimitta
- teelusikka
- piirakkavuoka
- puuhaarukka





Tee näin:

1. Laita kattilaan puolukat ja hillo-marmeladisokeri.
2. Kuumenna puolukat ja sokeri. Kiehauta ja anna jäähtyä.
3. Sekoita leivontakulhossa piimä, öljy ja sokeri.
4. Sekoita toisessa kulhossa vehnäjauho, sooda ja piparkakkumauste.
5. Lisää jauhot piimäseokseen ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
6. Kaada taikina piirakkavuokaan. Levitä taikina tasaiseksi vuoaan pohjalle.
7. Kaada taikinan päälle jäähtynyt puolukkaseos.
8. Laita uuni päälle 200 asteeseen.
9. Mittaa leivontakulhoon kaurahiutaleet, vehnäjauho, sokeri ja juokseva margariini.
10. Sekoita leivontakulhossa kaurahiutaleet, vehnäjauho, sokeri ja juokseva margariini murumaiseksi seokseksi. Voit sekoittaa muruseoksen puuhaarukalla tai käsillä.
11. Ripottele muruseos tortun pinnalle.
12. Paista uunissa 200 asteessa noin 25–30 minuuttia.
13. Anna jäähtyä ja tarjoile vaniljakastikkeen tai jäätelön kera.



www.martat.fi
[facebook/Martat vinkkaa](https://facebook.com/Martatvinkkaa)
[insta/Marttailu](https://instagram.com/Marttailu)
[twitter/Marttaliitto](https://twitter.com/Marttaliitto)
[youtube/Martat-TV](https://youtube.com/Martat-TV)

