



TÄISTERAJAHUST KANEELIKUKLID VAHTRASIIRUPIGA

Retsept:Edd Kimber, Dara Sutin

Valmistamine

Taina valmistamiseks pane pärm väikesesse kaussi, lisa mandlipiim ja vahtrasiirup, klopi kergelt läbi. Pane umbes 5 minutiks kõrvale, et pärm aktiveeruks. Sega suures kausis linaseemned 3 sl veega ja pane paariks minutiks kõrvale. Lisa linaseemnetele mõlemad jahud, kaneel, kookosõli ja sool. Nirista pärmisegu vähehaaval kuivainetele. Sõtku tainas käte vahel hästi läbi – see peabki jääma veidi kleepuv. Tõsta tainas jahuga üle puistatud tööpinnale ja sõtku veel paar korda. Pane õliga määratud kaussi, kata puhta köögirätikuga ja lase soojas kohas kerkida umbes tunnike või kuni taina maht on kahekordistunud. Taina kerkimise ajal valmista täidis. Surista banaan, pekaanipähklid, datlid, kaneel ja vahtrasiirup kannmiksrõõglaseks seguks. Kuumuta ahi 180 kraadini. Määri 20 x 20 cm suurune ahjuplaat kergelt kookosõliga. Rulli tainas kergelt jahuga üle puistatud tööpinnal umbes 40 x 20 cm suuruselt lahti. Määri pähklitäidis ühtlaselt tainale, keera tainas mööda lühemat külge tihedaks rulliks ja lõika üheksaks viiluks. Sätti viilud ahjuplaadile, kata puhta köögirätikuga ja lase kerkida veel 25 minutit või kuni taina maht on kahekordistunud. Küpseta ahjus 30 minutit, kuni kuklid on pealt kuldsed ja parajalt tahked. Lase plaadil jahtuda. Fotod: Simon

Bajada, Will Heap /Ajakiri Jamie

- 7 g Veski Mati Kiirkuivpärm
- 185 ml mandlipiima, leigena
- 2 sl vahtrasiirupit
- 1 sl jahvatatud linaseemneid
- 150 g Veski Mati Täistera speltajahu
- 160 g Veski Mati Eriti head nisujahu
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- 1 sl kookosõli, sulatatud
- ¼ tl soola

Täidis

- 2 küpset keskmist banaani, kooritud
- 90 g pekaanipähkleid, röstitud
- 4 medjool-datlit, kivid eemaldatud
- 1 sl jahvatatud kaneeli
- 2 sl vahtrasiirupit