



Kaksi versiota keksireseptistä

Kaura-rusinakeksit (noin 50 kpl)

200 g leivontamargariinia

3 dl sokeria

3 ½ dl kaurahiutaleita

3 dl vehnä jauhoja

½ dl mannsuurimoita

2 ½ dl rusinoita

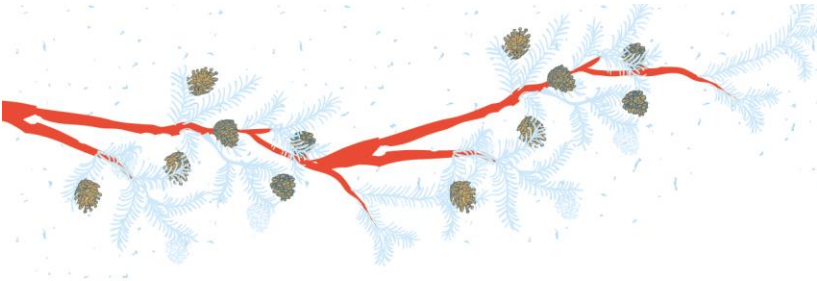
2 tl leivinjauhetta

1 dl maitoa

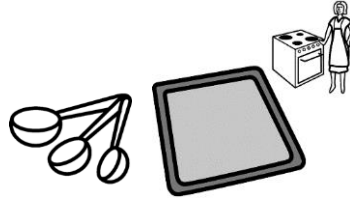
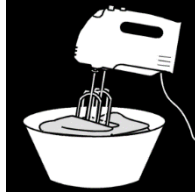
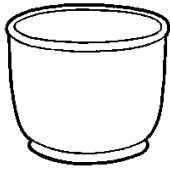
Vatkaa rasva ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kaurahiutaleet, vehnä jauhot, mannsuurimot, rusinat ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos rasvaseoksen joukkoon. Lisää lopuksi maito. (Taikinasta tulee kovahko.)

Nosta kahdella lusikalla taikinaa kokkareiksi pellille. Jätä reilusti leviämisvaraa. Paista 175-asteisen uunin keskitasolla noin 13 minuuttia. Säilytä pikkuleipiä peltirasiassa. Pane kerrosten väliin leivinpaperia, jotta keksit eivät tartu toisiinsa.





Kaura-rusinakeksit (selkomukautus) noin 50 keksiä



| | |
|--------|---------------------|
| 200 g | leivontamargariinia |
| 3 dl | sokeria |
| 3 dl | vehnä jauhoja |
| 3 ½ dl | kaurahiutaleita |
| ½ dl | mannasuurimoita |
| 2 ½ dl | rusinoita |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| 1 dl | maitoa |

1. Laita uuni päälle (175 astetta).
2. Mittaa margariini ja sokeri kulhoon.
3. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella.
4. Ota toinen kulho ja mittaa siihen vehnä jauhot, kaurahiutaleet, mannasuurimot, rusinat ja leivinjauhe. Sekoita.
5. Yhdistä vaaho ja kuivat aineet. Sekoita.





6. Lisää taikinaan maito ja sekoita.
Taikinasta tulee melko kova.
7. Nosta taikinaa kahdella lusikalla kasoiksi uunipellille.
Jätä kasojen väliin ainakin 2 senttimetriä tilaa,
koska ne leviävät uunissa.
8. Paista uunin keskitasolla noin 13 minuuttia.

Kun keksit eivät ole enää kuumia, säilytä niitä peltirasiassa.
Lisää keksikerrosten väliin leivinpaperia.

Vinkki: Jos et halua käyttää rusinoita,
käytä kuivattuja aprikooseja tai taateleita.
Leikkaa silloin aprikoosit tai taatelit pieniksi.

