RUSINAISET SKONSSIT



Figure skonssit

[https://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/60398/Skonssit/](11%20RUSINAISET%20SKONSSIT%2011.docx)

Skonsseja on perinteisesti tarjottu hienostuneessa englantilaisessa teepöydässä hillon ja kermavaahdon tai paksun kerman kera. Juomana on todennäköisesti ollut Earl Grey. Skonsseissa voi kuitenkin nauttia myös ilman hienoja pellavaliinoja. Ne valmistuvat puolessa tunnissa, joten niitä voi syödä tuoreena kahvin kanssa aamiaisella, sellaisenaan tai voin kanssa, tai nauttia aamupäivän välipalana.



|  |
| --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN** **Valmisteluaika:** 20 minuuttia**Kypsennysaika:** 10-12 minuuttia**Annoksesta tulee:** 8-10 kappaletta |
| 3 ½ dl ( 225 g) | Vehnäjauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
| 2 tl | Leivinjauhetta |
| ¼ tl  | Suolaa  |
| 45 g | Voita sekä ylimääräistä voiteluun |
| 30 g | **(sulttaani)** rusinoita |
| 1 ¼ dl  | Maitoa  |
| 2-3 rkl  | Kermaa tai maitoa voiteluun  |
| 1. Kuumenna uuni +220ºC-asteiseksi. Voitele uunipelti tai vuoraa se leivinpaperilla.
2. Siivilöi kuivat aineet keskikokoiseen kulhoon.
3. Paloittele voi ja hiero ne kuiviin aineksiin, niin että saat murumaista seosta. Lisää rusinat.
4. Lisää ¾ maidosta ja sekoita se veitsellä nopeasti taikinaan. Lisää loput maidosta vain tarvittaessa, jotta saat pehmeän taikinan. **Älä sekoita taikinaa liikaa, ettei skonsseista tule sitkeitä.**
5. Kumoa taikina kevyesti jauhotetulle alustalle ja taputtele tai kauli se 2 cm:n paksuiseksi levyksi.
6. Ota skonssit taikinasta Ø 5 cm:n kokoisella jauhotetulla muotilla. Kerää ylijäävä taikina kasaan, kauli se ja ota muotilla lisää skonsseja.
7. Nosta skonssit uunipellille ja voitele ne maidolla tai kermalla.
8. Paista skonsseja uunin ylätasossa 10-12 minuuttia tai kunnes ne ovat nousseet, saaneet väriä pintaan ja pohja kuulostaa kopautettaessa kumealta. Anna jäähtyä ritilän päällä.
 |
| **VIHJE**Jos haluat skonsseihin pehmeän kuoren, peitä ne uunista ottamisen jälkeen minuutin ajan liinalla.  |
| **TARJOILUEHDOTUS**Tarjoa skonssit kuumina tai kylminä hillon ja kermavaahdon tai maidottoman vaihtoehdon kera.  |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton ja pähkinätön** Valmista skonssit ohjeen mukaan, mutta korvaa voi samalla määrällä kiinteää maidotonta levitettä **(pehmeissä on liikaa vettä)** ja maito tai kerma samalla määrällä soijamaitoa tai -kermaa.  |
| GLUTEENITON **myös pähkinätön** **Valmista skonssit ohjeen mukaan**, mutta käytä aineksina:½ dl mustaa teetä30 g rusinoita 3 ¼ dl (225 g) gluteenittomia jauhoja2 tl leivinjauhetta¼ tl suolaa ½ tl ksantaanikumia1/3 dl (30 g) sokeria45 g voita1 muna kevyesti vatkattuna½ dl maitoa 2-3 rkl kermaa tai maitoa voiteluunGluteenittomat jauhot saattavat olla hieman kuivempia ja imeä itseensä enemmän nestettä, joten tee seuraavat muutokset. Liota rusinat ensin mustassa teessä vähintään 30 minuuttia. Lisää ksantaanikumi yhdessä kuivien aineiden kanssa kohdassa 2. Valuta rusinat ja lisää ne muruseokseen kohdassa 3. Lisää vatkattu muna ennen maitoa kohdassa 4.  |