Odenin nyytit 20 kpl

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 annos perustaikinaa (täytetyt pullat ohjeessa)  TÄYTE   |  |  | | --- | --- | | 100 g | mantelimassaa | | 1 tl | kardemumman siemeniä | | 1 rkl | margariinia tai voita |   VOITELUUN  1 muna  mantelilastuja   |  | | --- | | Valmista taikina ohjeen mukaan. Raasta mantelimassa ja jauha kardemumma täytteeseen. Lisää ne rasvaan  .  Kaaviloi taikinasta suuri nelikulmio. Jaa levy ruutuihin. Laita nokare täytettä jokaiseen ruutuun. Tee taikinasta pieniä nyyttejä  nipistämällä saumat yhteen. Aseta pullat saumasta alaspäin voidellulle pellille tai leivinpaperin päälle pellille. Kohota hyvin.  Voitele pullat ja ripottele niille mantelilastuja. Paista uunin keskiosassa + 250 C noin 10 minuuttia. | |