

## Filling for Dallas-rolls – Dallaspullien täyte

Taikina normaalin pullataikinan mukaisesti. Tämä annos riittää noin n. 24 pullalle eli pullataikinan nestemäärä on 2,5 dl.

|     |     |                             |
|-----|-----|-----------------------------|
| 1   |     | muna                        |
| 1   | tl  | vaniljasokeria              |
| 50  | g   | margariinia                 |
| 0,5 | tlk | maitorahkaa                 |
| 0,5 | dl  | sokeria                     |
| 100 | g   | vaniljakastikejauhetta tms. |

- Sekoita ainekset kastikejauhetta lukuunottamatta. Lisää kastikejauhe vasta kun taikina on kaulittu.
- Kauli puolet taikinasta 2-3 mm paksuksi levyksi (noin 35 cm x 35 cm).
- Levitä puolet täytteestä levyille ja rullaa.
- Leikkaa rulla noin 12 osaan. Nosta pullat pellille. Peitä liinalla ja anna kohota noin puoli tuntia.
- Toista lopulle taikinalle.
- Voitele munalla ja paista 225 °C noin 12 min.

Make normal cardamom bread dough with 2,5 dl milk. It should be enough for this recipe and for about 24 buns.

|     |     |                           |
|-----|-----|---------------------------|
| 1   |     | egg (+ 1 egg for coating) |
| 1   | tsp | vanilla sugar             |
| 50  | g   | margarine                 |
| 1   | dl  | curd                      |
| 0,5 | dl  | sugar                     |
| 100 | g   | vanilla sauce powder      |

- Mix all the ingredients except the sauce powder. Add the powder just before you are ready to use the filling (gets a bit too hard quite rapidly).
- Roll out half of the dough to 2-3 mm thick plate (35 cm x 35 cm).
- Apply half of the filling to the plate and roll.
- Cut the roll to 12 pieces. Put the buns onto a baking sheet. Cover with towel and leave for about 30 minutes.
- Repeat with the other half of the dough.
- Coat with egg and bake in 225 °C for about 12 minutes.

