

ITÄVALTALAINEN JOULULEIPÄ

2,5 dl grahamjauhoja

1,25 dl vehnä jauhoja

1/2 dl tummaa sokeria

2 tl leivinjauhetta

1 tl soodaa

1 mm suolaa

2,5 dl kermaa/maitoa

1 dl pähkinärouhetta

1,5 dl kuivattuja luumuja

1 dl kuivattua viikunaa

1 dl kuivattua taatelia

1 dl rusjnoita

1/2 dl korinteja

1 Leikkele kuivat hedelmät suikaleiksi. Rouhi pähkinät veitsellä.

2. Mittaa kulhoon jauhot, leivinjauhe, sooda ja sokeri. Sekoita joukkoon ensin kermamaito, sitten kuivatut hedelmät ja pähkinät.

3. Voitele ja jauhota pitkulainen leipävuoka. Nostelee taikina vuokaan ja paista leipää uunin alatasolla 175 asteessa noin tunti.

4. Anna leivän jäähtyä ennen leikkaamista. Makean leivän päällä maistuu esimerkiksi suolainen juusto ja omenasiivu.