

# LEIVONTA - SATEENKAARIKUPPIKAKUT

## AINEKSET

### Kuppikakkupohja (12kpl):

50 g margariinia  
1 dl sokeria  
2 kpl kananmunia  
0,5 dl maitoa  
2,5 dl vehnä jauhoja  
2 tl leivinjauhetta

+ Halutessasi väriaineita ja nonparelleja.

### Kuorrute:

• 300 g tuorejuustoa  
• 100 g margariinia  
• 5 dl tomusokeria  
+ Sinistä, vihreää, punaista ja keltaista väriainetta.

YKSIN TAI  
RYHMÄSSÄ

## OHJEET

1. Vaahdota voi ja sokeri. Vatkaa joukkoon myös kananmunat yksitellen. Viimeisenä vatkaa sekaan maito.
2. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe keskenään. Sekoita jauhoseos ja vatkattu seos hyvin keskenään. Lisää halutessasi jo taikinaan väriaineita tai nonparelleja.
3. Jaa taikina muffinivuokiin ja paista 225 asteessa n. 15 min.



1. Kuorrutetta varten vatkaa margariini ja tomusokeri keskenään. Lisää seuraavaksi mukaan tuorejuusto. Jatka vatkaamista kunnes seos on kuohkeaa.
2. Jaa kuorrute neljään eri kulhoon ja lisää eri väriainetta jokaiseen kulhoon.
3. Aseta pöydälle kelmua. Tee jokaisesta erivärisestä kuorrutteesta kelmun päälle vierekkäinen pitko. Taittele/pyöräytä keltu kiinni, leikkaa pääty auki ja aseta se pursotinpussiin. Ei muuta kuin pursottamaan!

