Koostisosad

225 g võid
350 g pehmet helepruuni suhkrut
55 g peensuhkrut
3 tl vanilliekstrakti
2 muna
300 g jahu
2 ääreni täis tl söögisoodat
1 tl kaneeli
200 g kaerahelbeid
200 g rosinaid

Directions

1. Eelsoojendage ahi temperatuurini 160 °C (gaasiahjul kuumusaste 2,5).
2. Segage kokku või, pruun suhkur, peensuhkur ja vanilliekstrakt, et moodustuks kerge ja kohev tainas.
3. Segage ühekaupa juurde munad. Segage kokku jahu, sooda ja kaneel ning lisage segu tainale.
4. Segage juurde kaerahelbed ja rosinad.
5. Asetage rasvainega määritud ahjuplaadile lusikaga väikesed pätsikesed ja küpsetage neid 12–14 minutit, kuni need tõmbuvad äärtest kuldpruuniks. Laske pärast ahjust väljavõtmist ja enne serveerimist restil jahtuda.

Kogus: 20–25 küpsist
Ettevalmistusaeg: 20 minutit

Küpsetusaeg: 12–14 minutit