

## Kaneelisaiad

### Tainas (16 tk)

50 g pärm  
2 muna  
4 spl suhkrut  
2 tl soola  
2 dl sooja vett  
1,5 dl sooja piima  
1 dl õli  
1 kg nisujahu

### Täidis

200 g suhkrut  
5 spl kaneeli  
1 muna määrimiseks  
200 g võid



Sega kõik koostisosad ja sõtku tainas (käsitsi või kannmikseris). Kergita rätiku all soojemas kohas 15 minutit.

Rulli tainas kergelt jahusel laual paari millimeetri paksuseks. Sega toasoe või suhkruga ja kaneeliga. Määri segu lahti rullitud taigale. Rulli tainas kokku ja lõika 16 viiluks. Aseta rullid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, jättes kerkimiseks vahed sisse. Määri lahtiklopitud munaga, kergita 30 minutit ja küpseta 180 kraadi juures 15 minutit.

Nipinurk! Asendades nisujahu teise sordi (nt rukkijahu) vastu, saad uue maitse.

Retsepti autor Kerlin Ledis