



## 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 määratud 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