



SUNNUNTAI®



Lasten leivonta

- 13 helppoa reseptiä

Onnistumisen iloa ja herkullisia leivontahetkiä lasten kanssa!

Käsissäsi olevasta reseptivihkosta löydät ihanan helppoja ja herkullisia leivontareseptejä, joilla valmistat myyjäisten suosikkileivonnaiset käden käänteessä. Reseptit onnistuvat erinomaisesti lasten ja nuorten kanssa, joten jauhopussit pöydille ja kädet taikinaan!

Lisää inspiroivia reseptejä ja leivontavinkkejä löydät osoitteesta **sunnuntai.fi** sekä Facebookista ja Instagramista: **@Sunnuntaileivonta**



G = Gluteeniton

K = Kananmunaton

L = Laktoositon

M = Maidoton

V = Vegaaninen

Mokkapalat

1 pellillinen • alle 60 min

Pohja:

2 dl	Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
tai	
200 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
1 ps	Sunnuntai Mokkapalapohjamixiä
4 dl	nestettä (esim. kahvia, maitoa tai omenamehua)

Kuorrutus:

$\frac{3}{4}$ dl	vahvaa kahvia
100 g	Sunnuntai Leivontamargariinia sulatettuna
6 dl	tomusokeria
$\frac{1}{2}$ dl	tummaa kaakaojauhetta

Koristeluun nonparelleja tai strösseleitä.

Ohje:

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Sekoita juokseva tai sulatettu rasva muiden pohjan aineksien kanssa.
3. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista uunin keskitasolla 20–25 minuuttia.

Kuorrutus:

1. Keitä kahvi, sulata margariini ja sekoita ne keskenään.
2. Siivilöi kuivat aineet margariini-kahviseokseen ja sekoita tasaiseksi.
3. Levitä kuorrutus hieman jäähtyneen pohjan päälle ja koristele pinta heti, jolloin koristeet tarttuvat kuorrutteen.



Katso valmistusvideo:
[sunnuntai.fi](https://www.sunnuntai.fi)

Korvapuustit

noin 35 kpl • yli 60 min

Ainekset:

5 dl	maitoa
2 dl	sokeria
1	muna
1 rkl	kardemummaa
1 tl	suolaa
2 ps	Sunnuntai Kuivahiivaa
13 – 15 dl	Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja
175 g	Sunnuntai Leivontamargariinia

Täyte:

100 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
1 dl	sokeria
2 rkl	kanelia

Voiteluun kananmunaa

Pinnalle sokeria ja/tai mantelilastuja

Ohje:

1. Sekoita 42 asteiseen (reilusti kädenlämpöiseen) maitoon muna, sokeri, kardemumma ja suola. Vispilöi taikinanesteeseen osa jauhoista, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Lisää loput jauhot ja huoneenlämpöinen margariini. Alusta taikina tasaiseksi ja kimmoisaksi. Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 40 minuuttia.
2. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa ilmakuplat pois. Jaa taikina kahteen osaan.
3. Kauli taikinapala suorakaiteenmuotoiseksi levyksi (30 x 60 cm). Levitä taikinalevyllä puolet huoneenlämpöisestä margariinista sekä sokerista. Ripottele päälle kanelia. Kääri levy pitkältä sivulta alkaen tiukaksi rullaksi. Nipistä saumakohta hyvin kiinni ja jätä sauma pöytää vasten.
4. Leikkaa rullasta terävällä veitsellä vinottain paloja, jotka ovat leveämmältä puolelta 4–5 cm ja kapeammalta noin 2 cm. Nosta palat pystyyn niin, että kapeampi puoli tulee ylöspäin. Paina molemmilla peukaloilla pullan päältä taikina aivan pohjaan asti.
5. Nosta pullat pellille leivinpaperin päälle. Leivo toinen taikinapala samalla tavalla. Anna pullien kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
6. Voitele pullat munalla ja koristele sokerilla.
7. Paista uunin keskitasolla 10–15 minuuttia.



Pullataikina

noin 18 kpl • yli 60 min

Ainekset:

2½ dl	maitoa
1 dl	sokeria
1	muna
1–2 tl	kardemummaa
½ tl	suolaa
1 ps	Sunnuntai Kuivahiivaa
7–8 dl	Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja
1 dl	Sunnuntai Juokseva Rypsiöljy- valmistetta
tai	
100 g	Sunnuntai Leivontamargariinia

Voiteluun kananmunaa
Pinnalle raesokeria, mantelirouhetta tai
mantelilastuja

Ohje:

1. Sekoita 42-asteiseen (reilusti kädenlämpöiseen) maitoon muna, sokeri, kardemumma ja suola.
2. Vispilöi taikinanesteeseen osa jauhoista, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Lisää loput jauhot ja huoneenlämpöinen margariini. Alusta taikina tasaiseksi ja kimmoisaksi. Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 40 minuuttia.
3. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa ilmakuplat pois. Jaa taikina kahteen osaan ja leivo niistä tangot. Jaa kumpikin tanko 9 palaan. Pyörittele palat pikkupulliksi ja nosta pellille leivinpaperin päälle. Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.
4. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
5. Voitele pullat munalla ja koristele.
6. Paista uunin keskitasolla 10–15 minuuttia.



Kermaviili- omenapiirakka

noin 10 palaa • alle 60 min

Ainekset:

125 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
3 ½ dl	Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja
2 tl	leivinjauhetta
½ dl	sokeria
1	muna

Täyte

4-6	pientä omenaa
1-2 tl	kanelia
1 rkl	fariinisokeria

Päälle

1 prk	kermaviiliä (200 g)
1	muna
½ dl	sokeria

Ohje:

1. Yhdistä kuivat ainekset kulhossa. Sulata margariini. Yhdistä kaikki pohjan ainekset ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
2. Voitele pyöreä piirakkavuoka (halkaisija 26 cm) ja painele taikina vuolan pohjalle ja reunoille.
3. Pilko omenat ohuiksi lohkoiksi ja asettele pohjan päälle. Ripottele päälle kaneli ja fariinisokeri.
4. Yhdistä kulhossa kermaviili, muna ja sokeri. Kaada seos piirakan pinnalle.
5. Paista 200 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.



Sopii pienten lasten
kanssa leivontaan

Valkosuklaa- mustikkapiirakka

10 palaa • alle 60 min

Ainekset:

150 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
1 ps	Sunnuntai Kakku- ja Muffinssi-
	mixiä
1 dl	vettä
100 g	valkosuklaata
150 g	mustikoita

Ohje:

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Aseta leivinpaperi suorakaiteen mallisen vuonan (noin 15 x 35 cm) pohjalle tai voitele pyöreä piirakka-
vuoka (halkaisija 24 cm).
2. Kaada Sunnuntai mix kulhoon ja sekoita jouk-
koon sulatettu margariini ja vesi.
3. Rouhi valkosuklaa. Kääntelee suklaarouhe ja
mustikat taikinaan ja levitä taikina vuokaan.
4. Paista uunin keskitasolla 30–35 minuuttia. Her-
kuttele hieman jäähtyneenä.



Mokkapalajuustokakku

1 pellillinen • yli 60 min

Ainekset:

1 ps	Sunnuntai Mokkapalapohjamixiä
2 dl	Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
2 dl	kahvia
2 dl	maitoa
400 g	maustamatonta tuorejuustoa
2	munaa
1 dl	sokeria
175 g	vadelmia (pakaste tai tuore)

Ohje:

1. Laita uuni lämpenemään tasalämmöllä 200 asteeseen.
2. Kaada kulhoon Sunnuntai Mokkapalapohjamix ja sekoita joukkoon Sunnuntai Juokseva sekä neste.
3. Notkista toisessa kulhossa tuorejuustot ja lisää joukkoon munat ja sokeri. Sekoita tasaiseksi.
4. Vuoraa uunipannu leivinpaperilla. Levitä pohjalle mokkapalataikina.
5. Lusikoi tuorejuustoseos mokkapalataikinan päälle. Marmoroi pinta veitsen kärjellä pyörein liikkein.
6. Ripottele pinnalle vadelmat ja paista uunin keskitasolla 20–25 minuuttia.

Vinkki! Nesteen määrä on yhteensä 4 dl. Voit myös käyttää nesteenä esimerkiksi pelkkää kahvia tai pelkkää maitoa.

Porkkanapiirakka

25 kpl • yli 60 min

Pohja:

- 7 dl porkkanaraastetta (4-5 porkkanaa)
- 5 munaa
- 4 dl sokeria
- 5 dl Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 tl ruokasoodaa
- 1 rkl kanelia
- 2 tl vaniljasokeria
- 2 dl Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta

Kuorrute:

- 100 g voita
- 5 dl tomusokeria
- 200 g maustamatonta tuorejuustoa

Koristeluun strösseleitä

Pohja:

1. Kuori ja raasta porkkanat. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Vaahdota sähkövatkaimella munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Vaahdotus on valmis, kun vatkaimista saa valutettua oman nimikirjaimen vaahdon pintaan, ja se pysyy pinnalla hetken aikaa.
3. Sekoita jauhot, leivinjauhe, ruokasooda, kaneli ja vaniljasokeri keskenään erillisessä kulhossa. Lisää kuivat aineet munasokerivaahdon joukkoon muutamassa erässä kevyesti sekoittaen.
4. Lisää taikinaan Sunnuntai Juokseva ja porkkanaraaste ja kääntele taikina tasaiseksi.
5. Vuoraa uunipannu leivinpaperilla ja levitä taikina tasaisesti sen päälle. Paista piirakkaa uunin keskitasolla 200 asteessa noin 20 minuuttia. Jäähdytä hyvin. Voit tehdä pohjan jo päivää aiemmin.

Kuorrute ja koristelu:

1. Ota kuorrutteen ainekset hyvissä ajoin huoneenlämpöön.
2. Vatkaa voi ja tomusokeri sähkövatkaimella vaaleaksi vaahdoksi, noin 5 minuutin ajan.
3. Lisää tuorejuusto ja vatkaa kuorrute tasaiseksi.
4. Levitä kuorrutus jäähtyneen piirakan pinnalle. Viimeistele pinta strösseileillä. Leikkaa pohja 25 palaan.





Sopii pienten lasten
kanssa leivontaan

Helpot kauralastut

K, L • noin 45 kpl • alle 60 min

Ainekset:

2 dl	sokeria
3 dl	Elovena Täysjyväkaurahiutaleita
1 dl	Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
1 tl	vanilliinisokeria
1 dl	Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
½ dl	laktoositonta kermaa

Ohje:

1. Laita uuni lämpenemään tasalämmöllä 200 asteeseen.
2. Sekoita kulhossa sokeri, kaurahiutaleet, jauhot, leivinjauhe ja vanilliinisokeri keskenään.
3. Mittaa kuivien aineiden joukkoon Sunnuntai Juokseva ja kerma. Sekoita taikina tasaiseksi.
4. Aseta leivinpaperi uunipeltien päälle. Ota taikinasta kahdella teelusikalla nokareita pellille. Laita yhdelle pellille 9 taikinanokarettä, sillä keksit leviävät uunissa.
5. Paista uunin keskitasolla 6–8 minuuttia yksi pelti kerrallaan, kunnes kauralastut ovat kauden kullankeltaisia. Jäähdytä.

Koko Suomi Leipoo -voittaja,
Mari Pihlajamäen
Tiikerimuffinssit

noin 18 kpl • alle 60 min

Vaalea taikina:

1 ps	Sunnuntai Kakku- ja Muffinssimixiä
1 dl	Sunnuntai Juokseva rypsiöljyvalmistetta
1,5 dl	maitoa
100 g	tummat suklaahipuja

Tumma taikina:

½ pussi	Sunnuntai Mokkalapohjamixiä
2 dl	Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
1,5 dl	maitoa

Kuorrute:

n. 300 g	maitosuklaata
250 g	Sunnuntai leivontamargariinia
1,5 dl	tomusokeria
200 g	maustamaton tuorejuustoa

Koristeeksi minivaahtokarkkeja sekä nompparelleja

Ohje:

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen, asettele paperiset isot muffinssivuoat uunipellille.
2. Sekoita puukauhalla muffinssien vaalean taikinan kaikki muut aineet paitsi suklaahiput omassa kulhossa sekaisin. Lisää lopuksi suklaahiput sekaan ja sekoita taikina.
3. Sekoita toisessa kulhossa kaikki tumman taikinan aineet keskenään sekaisin puukauhalla.
4. Lusikoi vuorotellen molempia taikinoita muffinssivuokiin niin että 2/3 vuoasta on täytetty.
5. Nosta muffinssit uuniin ja paista uunin keskitasolla noin 20-25 minuuttia.
6. Nosta muffinssit uunista pois ja anna jäähtyä ennen kuorruttamista.
7. Valmista maitosuklaakuorrute. Sulata suklaa mikrossa noin 30 sekuntin osissa aina välissä sekoittaen. Toista kunnes suklaa on täysin sulanut.
8. Mittaa huoneenlämpöinen margariini ja tomusokeri kulhoon ja vatkaa käsivatkaimella kuohkeaksi.
9. Lisää joukkoon jäähtynyt sula suklaa sekä huoneenlämpöinen tuorejuusto. Vatkaa seos tasaiseksi.
10. Laita kuorrute pursotinpussiin, missä tähtityllä ja pursota kuorrute muffinsien päälle. Voit laittaa kuorrutteen myös paksuun pussiin ilman tyllää tai levittää muffinssien päälle ilman pursoittamista.
11. Koristele minivaahtokarkeilla sekä nompparelleilla.

Reseptiyhteistyö





Gluteeniton

Suklaamuffinssit

G, K, L, M, V • noin 14 kpl • alle 30 min

Ainekset:

3 dl	Sunnuntai Gluteeniton Jauhose- osta
1 ½ tl	leivinjauhetta
½ dl	makeuttamatonta kaakaojauhetta
2 dl	sokeria
1 dl	Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyval- mistetta
1 dl	appelsiini- tai omenatuoremehua
1 dl	kiehuvaa vettä

Ohje:

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen tasa-
lämmöllä.
2. Levitä muffinssivuokat uunipellille.
3. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja kaakaojauhe kes-
kenään ja siivilöi ne sokerin joukkoon.
4. Lisää rasva ja mehu. Sekoita nuolijalla tasaisek-
si mahdollisimman vähällä vatkaamisella. Lisää
kiehuva vesi ja sekoita sileäksi.
5. Lusikoi taikina muffinssivuokiin ja paista 200
asteessa 12–15 minuuttia.

Helpot yön yli kaurasämpylät

L, V • 8 kpl • alle 30 min

Ainekset:

- 4 dl vettä
- 1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa
- 1 ps Sunnuntai Kaurasämpylämixiä

Illalla 5 min:

1. Mittaa kulhoon 4 dl viileää vettä (n. 20°C).
2. Sekoita veteen 1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa (11 g).
3. Lisää sämpyläjauhoseos vähän kerrallaan.
4. Sekoita taikina hyvin lastalla tai lusikalla. Taikina saa jäädä löysäksi.
5. Peitä kulho kelmulla tai liinalla ja nosta jääkaappiin kohoamaan vähintään 6 tunniksi tai esimerkiksi yön yli.

Aamulla 5 min:

1. Kuumenna uuni 225-asteiseksi.
2. Nostelee ruokalusikalla 8 samankokoista "taikinasaa" pellille leivinpaperin päälle. Vältä sekoittamasta taikinaa kohotuksen jälkeen.
3. Sämpylöistä saa tulla rosoisia ja rustiikkisia. Halutessasi voit silotella taikinakasoja kostealla lusikalla ja ripotella päälle jauhoja tai siemeniä.
4. Paista sämpylöitä n. 25 min. hieman alatasoa ylempänä.
5. Jätä sämpylät peittelemättä paistamisen jälkeen, jotta kuori pysyy rapeana.

Sopii pienten lasten kanssa leivontaan





Kinkku-ananaspizza

K • 1 pellillinen • yli 60 min

Pohja:

- 2 ½ dl vettä
- 1 tl suolaa
- 2 rkl rypsiöljyä tai Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
- 1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa
- 5 ½ dl Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja

Täytteet:

- 1 ½ dl paseerattua tomaattia
- 200 g kinkkusuikaleita
- 1 tlk ananasaloja
- 50 g fetajuustokuutioita
- ½-1 rkl kuivattua oreganoa
- 150 g juustoraastetta

Ohje:

1. Valmista taikina lisäämällä 42 asteiseen (reilusti kädenlämpöiseen) veteen suola ja öljy.
2. Sekoita kuivahiiva noin puoleen jauhoista ja lisää seos nesteeseen.
3. Lisää taikinaan loput jauhoista ja vaivaa käsin kimmoisaksi. Peitä taikina liinalla ja anna kohohtaa noin 30 minuuttia.
4. Laita uuni lämpenemään tasalämmöllä 225 asteeseen.
5. Kumoa kohonnut taikina jauhotetun leivinpaperin päälle ja kauli isoksi levyksi. Siirrä leivinpaperi uunipellille.
6. Levitä pohjan päälle tomaattimurska. Lisää kinkkusuikaleet, valutetut ananaspalat ja fetajuustokuutiot. Ripottele päälle oregano ja juustoraaste.
7. Paista pizzaa uunin keskitasossa noin 20-25 minuuttia.

Jauhelihapsiirakka

1 pellillinen • alle 60 min

Pohja:

4 dl	Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja
2 dl	Elovena Täysjyväkaurahiutaleita
1 tl	leivinjauhetta
1 tl	suolaa
½ dl	Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
1	muna
2 dl	vettä

Täyte:

400 g	jauhelihaa
½ tl	suolaa, mustapippuria sekä paprikajauhetta
100 g	kirsikkatomaatteja
½	paprika
2 dl	kermaviiliä
1 dl	kermaa
2	munaa
2 rkl	ketsuppia
150 g	juustoraastetta

Ohje:

1. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
2. Mittaa kaikki pohjan ainekset kulhoon ja sekoita taikinaksi.
3. Aseta leivinpaperi uunipannun pohjalle. Kaada taikina leivinpaperin päälle ja ripottele pintaan jauhoja. Painele taikina käsin tasaiseksi levyksi uunipannun pohjalle. Ripottele pintaan lisää jauhoja, jos taikina tarttuu käsiin.
4. Paista jauheliha paistinpannussa. Mausta suolalla, mustapippurilla ja paprikajauheella. Levitä jauhe-liha pohjataikinan päälle tasaisesti.
5. Leikkaa kirsikkatomaatit puoliksi ja pilko paprika. Lisää ne jauhelihan päälle.
6. Vatkaa kulhossa kermaviili, maito, kananmunat ja ketsuppi sekaisin. Kaada seos täytteen päälle.
7. Ripottele lopuksi pinnalle juustoraaste.
8. Paista uunin keskitasossa 225 asteessa noin 25–30 minuuttia.





Herkullisia leivontahetkiä!

Katso lisää reseptejä:
sunnuntai.fi