

OMENAUUNIPUURO

Kokonaisaika: 45 Minuuttia

Annosmäärät: 4 Annosmäärät



Ainekset

Ainekset

240 g kaurahiutaleita

1 tl leivinjauhetta

0,25 tl suolaa

0,5 tl kanelia

3,5 dl mantelimaitoa tai muuta maitoa

2 kappaletta kananmunia

50 g voita tai kookosöljyä, sulatettu

0,6 dl vaahterasiirappia

1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa

2 kappaletta omenaa kuutioituna

100 g pekaani tai saksanpähkinöitä

Valmistelu

1. Aloitetaan reseptillä Omenauunipuuro. Lämmitä uuni 180°C.
2. Voitele 22 x 22 cm leivontavuoka voilla, aseta sivuun.
3. Pilko omenat pieniksi kuutioiksi ja rouhi pähkinät karkeaksi rouheeksi.
4. Sekoita keskenään kulhossa kaurahiutaleet, leivinjauhe, suola sekä kaneli.
5. Sekoita toisessa kulhossa kananmunat ja mantelimaito huolellisesti. Lisää sulatettu voi tai kookosöljy, vaahterasiirappi sekä vaniljatahna. Lisää kuivat ainekset ja sekoita hyvin.
6. Sekoita joukkoon vielä omenat ja pähkinät ja kaada taikina voideltuun leivontavuokaan. Asettele myös päälle omenapaloja ja/tai pähkinöitä.
7. Paista 35-45 minuuttia, kunnes paistos on päältä asettunut ja reunat ovat hieman kullanuskeat.
8. Tarjoile esimerkiksi kreikkalaisen jogurtin ja vaahterasiirapin kera.