

Kaura-omenapaistos ja kermavaahtoa

Annoksia: 4

Työaika: 45 minuuttia

Työjärjestys:

Laita uuni lämpenemään ja voitele uunivuoka.

Valmista paistos ja anna sen hiukan jäähtyä.

Vaahdota kerma ja kokoa jälkiruoka-annokset.

Omenat:

500 g kotimaisia omenoita (noin 1 keskikokoinen omena / ruokailija)

½ tl kanelia

½ rkl sokeria

Kauramuru:

50 g voita

¼ dl sokeria

1½ dl kaurahiutaleita

Kermavaahto:

1 dl kermaa

1 rkl sokeria

1 tl vaniljasokeria

Pese omenat huolellisesti. Poista siemenkodat ja paloittele omenat voideltuun uunivuokaan. Ripottele päälle kaneli ja sokeri. Sekoita.

Sulata voi kattilassa ja sekoita joukkoon sokeri ja kaurahiutaleet. Levitä muruseos omenoiden päälle.

Paista 200-asteisessa noin 25-30 minuuttia tai kunnes omenat ovat pehmenneet ja kauramuru hieman ruskistunut. Vaahdota sokereilla maustettu kerma kuohkeaksi ja tarjoa yhdessä jäähtyneen paistoksen kanssa. Annostele paistos lasihin tai jälkiruokamaljoihin.

Vinkki! Lisää paistoksen joukkoon marjoja sesongin mukaan; mansikkaa, herukoita tai puolukkaa.

Info: Kotimaista omenaa ei käsitellä säilöntäaineilla ja sen voi huoletta syödä kuorineen.