



ÕUNA-MARJAKRÕBEDIK

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

Esmalt tõsta õunad ja marjad ahjuvormi ning sega suhkruga ja sidrunimahla läbi. Küpseta 180–200 kraadises ahjus paarkümmend minutit, kuni õunad on poolpehmed. Vajadusel lisa veidi vett. Samal ajal kui õunad on ahjus, sega kaerajahu, kaerahelbed, küpsetuspulber, või ja pruun suhkur. Mulju või ja kuivained segamini, kuni moodustub puru. Laota segu ahjus küpsenud õunasegule, silu ühtlaseks ja küpseta, kuni pealt on kuldpruun. Selleks kulub 30–40 minutit. Serveerides võid juurde pakkuda vanillikastet või -jäätist.

- 4–5 tükeldatud õuna
- 200 g värskeid või sügavkülmutatud musti sõstraid vm marju
- 2–3 sl pruuni suhkrut
- sidrunimahla
- 100 g Veski Mati Täisterakaerajahu
- 100 g Veski Mati Täistera jämedaid kaerahelbeid
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 70 g võid
- 2 dl pruuni suhkrut