

# Mustikka-rahkapiirakka

Perinteinen mustikkapiirakka, jonka välissä on vaniljainen rahkatäyte ja päällä muruseos.

noin 24 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

4,5 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta  
1 dl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
125 g maitorahkaa  
1 dl maitoa  
1 dl rypsiöljyä

### Täyte:

500 g maitorahkaa  
2 dl sokeria  
1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
3 kpl kananmunaa  
500 g pakastettuja mustikoita

### Muruseos:

4,5 dl vehnä jauhoja  
250 g pehmeää voita  
2 dl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

### Koristelu:

tomusokeria

## 1 Esivalmistelut:

Laita leivinpaperi uunipellin päälle. Laita uuni kuumenemaan 200°C asteeseen tasalämmölle.

## 2 Pohja:

Sekoita vehnä jauhot ja leivin jauhe. Lisää loput ainekset ja sekoita nopeasti tasaiseksi sähkövatkaimen taikinatuokkuilla. Älä vatkaa kauaa, sillä muuten taikinaan muodostuu sitkoa. Levitä taikina uunipellille.

## 3 Täyte:

Sekoita täyteen ainekset keskenään mustikoita lukuunottamatta. Levitä rahkatäyte piirakkapohjan päälle ja ripottele mustikat päälle.

## 4 Muruseos:

Sekoita ainekset keskenään murumaiseksi seokseksi. Ripottele mustikoiden päälle. **Paista uunin keskitasolla noin 45 minuuttia.** Koristele tomusokerilla ennen tarjoilua.