

# Rapea omenapaistos

Jos leipominen tuntuu ajatuksena työläältä, mutta mieli halajaa piirakkaa, niin kokeile tätä ohjetta. Maailman helpoimmassa omena'piiraassa' hedelmäpalat laitetaan kulhoon ja päälle ripotellaan taikinaa. Koko komeus paistetaan uunissa ja viimeistellään rapealla myslillä.

noin 4 - 6 annosta  Vaikeustaso 1  up to 40 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

4 kpl omenaa (hapahkoa omenaa)  
2 rkl sokeria

### Pinnalle:

3 dl vehnä jauhoja  
1,5 dl sokeria  
125 g voita (voita pieninä kuutioina)  
2 dl Dr. Oetker Vitalis Crunchy Nut-Mix myslä

- 1** Kuori ja paloittele omenat. Sekoita palojen joukkoon 2 rkl sokeria. Laita omenat halkaisijaltaan n. 23 cm kokoiseen matalaan uunivuokaan.
- 2** Tee päällys. Sekoita jauhot ja sokeri keskenään. Nypi joukkoon voi. Painele seos omenoiden päälle. Ripottele päällimmäiseksi myslä. Laita vuokaan päälle folio.
- 3** Paista 175-asteisessa uunissa 15 minuuttia. Poista folio ja jatka paistamista vielä n. 15 minuuttia, kunnes pinta on kypsä ja kauniin värinen. Tarjoa kermavaahdon kanssa.