



Hunajainen omena-myslipaistos

Syksyn omenasato houkuttaa valmistamaan ihania omenaherkkuja. Tämä hunajainen omena-myslipaistos sopii myös aamupalaksi.

2-3 annosta

NÄITÄ TARVITSET:

4 omenaa
1 dl Hunajainen Sam Metsähunajaa
1 tl vaniljasokeria
2 tl kanelia

Lisäksi:

4 dl mysliä
1 dl tuoreita tai kuivattuja marjoja
1 dl rypsiöljyä
1 tl vaniljasokeria

Jogurttikastike:

2 dl luonnonjogurttia
1 rkl Hunajainen Sam Metsähunajaa
riipaus vaniljasokeria

VALMISTUS:

Pese omenat ja leikkaa ne ohuiksi lohkoiksi.

Laita ne kasariin tai paistinpannulle. Lisää metsähunaja, vaniljasokeri ja kaneli. Kääntele hetki keskilämmöllä, kunnes omenat hieman pehmenevät. Laita ainekset uunivuokaan.

Sekoita mysliä, marjat, rypsiöljy ja vaniljasokeri keskenään ja levitä seos omenoiden päälle. Kypsennä 175-asteisessa uunissa, kunnes mysli on kauniin värinen.

Valmista seuraksi jogurttikastike.

Sekoita jogurtin joukkoon metsähunajaa ja vaniljasokeria. Tarkista maku.

Tarjoa kastike omenoiden kanssa.