



Persikkakoristeinen kaurapaistos

Aineet: 2 dl kaurahiutaleita
1/2 dl seesaminsiemeniä
2 dl grahamjauhoja
1/2 tl kanelia
1/2 dl rouhittuja pähkinöitä
1 dl auringonkukansiemeniä
1 tl luonnonvaniljaa
1 dl voita
3 rkl hunajaa
3 rkl vettä
Täyte:
2 dl maitorahkaa
1 tl smetanaa
1 rkl soijajauhoja
3 tl sokeria
Koristeeksi:
säilykepersikoita

Valmistus: Sekoita kuivat aineet keskenään. Sulata voi ja hunaja pannulla sekä kaada kuiviin aineksiin. Lisää vesi, sekoita ja levitä taikina voideltuun piirakkavuokaan. Levitä täyteseos pohjalle ja asettele viipaloidut persikat päälle. Paista 200 asteessa puolisen tuntia.