Kesäinen hedelmä/marjapaistos

Aineet:
1 kg hedelmiä tai marjoja (vadelmia, mansikoita, mustikoita, herukoita, puolukoita...)
hunajaa tai ruskeaa sokeria maustamiseen
75 g hasselpähkinärouhetta (voi korvata myös mantelirouheella)
75 g leivänmuruja

Valmistus:
Keitä hedelmiä/marjoja vedessä miedolla lämmöllä noin 10-15 minuuttia tai kunnes marjat ovat pehmeitä olematta muhennosta. Mausta sokerilla tai hunajalla. Sokerin tai hunajan määrä riippuu käytetyistä marjoista ja omasta mieltymyksestäsi. Ota ylimääräinen mehu talteen tarjoiltavaksi myöhemmin. Yhdistä leivänmurut ja pähkinärouhe. Siirrä marjat uuninkestävään vuokaan ja peitä tiiviillä pähkinä- leivänmuru -seoksella. Paista noin 180 asteisessa uunissa 20-30 minuuttia tai kunnes pinta on rapea ja hieman ruskistunut. Tarjoa kerman tai jogurtin kanssa.