



Rusina-omenavanukas

Aineet: 2 tlk maitorahkaa
2 munaa
2 rkl maissijauhoja
riipaus suolaa
1 dl kermaa
1 rkl sokeria
50-100 g rusinoita
2 rkl mantelirouhetta
2-3 omenaa
voita
tomusokeria

Valmistus: Sekoita omenoita lukuun ottamatta kaikki ainekset. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Kuori omenat, halkaise ja viipaloi. Painele omenaviipaleet rahkaseokseen, pane vainokareita pinnalle ja paista 200-asteisessa uunissa noin tunti. Koristele jäähtyneenä tomusokerilla ja tarjoa kermavaahdon kanssa.

www.superkokki.com