

Marja- ja hedelmäpiirakka

Omena, mustikka tai kirsikka



Ainekset

- 150 g voita
- 1,5 dl sokeria
- 3 dl vehnäjauhoja
- 1 kananmuna
- 0,75 dl maitoa
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria
- halutessa 1/2–1 dl rouhittuja saksanpähkinöitä



Valitse täyte



1 Omenapiirakka

- 3–4 omenaa
- 1–2 tl kanelia
- hieman sokeria



2 Mustikkapiirakka

- noin 4 dl mustikoita
- 1–2 rkl sokeria
- halutessa 1 rkl perunajauhoja



3 Kirsikkapiirakka

- noin 4 dl kivetömiä kirsikoita
- 1–3 rkl sokeria
- halutessa hieman vaniljasokeria

Valmistus



Sulata voi ja sekoita sokerin kanssa.



Lisää vehnäjauhot ja sekoita murumaiseksi. Ota halutesasi 1 dl taikinaa murupinnaksi.



Lisää kananmuna, maito, leivinjauhe ja vaniljasokeri. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. Lisää halutesasi saksanpähkinät.



Levitä taikina voideltuun 22–28 cm piirakkavuokaan.



Lisää valitsemasi täyte. Mausta ja ripottele halutesasi murupinta päälle.



Paista 200 °C:ssa 25–35 minuuttia. Anna vetäytyä 10–15 minuuttia ennen tarjoilua.



Vinkit

Yhdestä taikinasta saat monta versiota. Saksanpähkinät sopivat erityisesti omena- ja kirsikkapiirakkaan. Mustikan kanssa voit tarjota vaniljakastiketta tai jäätelöä.



Omena–kaneli



Mustikka



Kirsikka–vanilja