



## Uuniomenat

Aineet: 4 hapokasta omenaa  
2 dl tummaa siirappia  
1 rkl kanelisokeria  
2 dl kaurahiutaleita  
1 rkl voita

Valmistus: Poista omenoista siemenkoti ja pistele kylkiin haarukalla muutamia reikiä. Nosta omenat uunivuokaan ja valuta päälle ja sisään tummaa siirappia. Ripottele päälle kaneli-sokeriseos, kaurahiutaleet ja voinokareet. Kypsennä omenia 175 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Valele välillä vuokaan syntyneellä liemellä. Tarjoa uuniomenat lämpiminä kylmän vaniljakastikkeen kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)