



Appelsiiniomenapiirakka

Aineet: valmis voitaikina (halkaisijaltaan 23 cm:n vuokaan)
4 omenaa kuorittuna ja viipaloituna
5 appelsiinia
1,25 dl ruskeaa sokeria
2,5 dl hunajaa
1/4 tl kanelia
7,5 dl vettä
1/4 tl suolaa
puolikkaan sitruunan mehu
1/8 tl inkivääriä
1 tl sokeria liuotettuna 1 rkl ruusuvettä

Valmistus: Esipaista piirakkapohja. Siivuta appelsiinit ohuiksi siivuiksi. Sekoita vesi, hunaja ja sitruunamehu ja kiehauta. Lisää appelsiinit ja anna maustua 2 tuntia. Kuivaa appelsiinit. Yhdistä omenat, sokeri, mausteet ja suola. Laita piiras pohjalle vuorotellen omenoita ja appelsiineja. Laita kansi päälle, tee viiltoja ja voitele ruususokerivedellä. Paista 1 tunti 180 asteessa.

www.superkokki.com