



Piparkakkuohukaiset omenahillokkeella

Aineet: 6 1/4 d vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
1/2 tl suolaa
2 tl kanelia
1 1/2 tl inkivääriä
1 1/2 tl muskottipähkinää
1/2 tl neilikkaa
3 kananmunaa
3/4 dl fariinisokeria
2 1/2 dl piimää
2 1/2 dl vettä
3/4 dl keitettyä kahvia
voisulaa
Omenahilloke
n. 500 g omenanpalloja
n. 200 g hillosokeia
mausteeksi esimerkiksi kardemummaa tai raastettua inkivääriä

Valmistus: Vatkaa keskenään munat ja fariinisokeri. Lisää joukkoon hyvin sekoittaen piimä, vesi, kahvi ja voisula.

Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja mausteet. Lisää nämä kuivat aineet taikinaan.

Sekoita taikina tasaiseksi. Paista pieniä ohukaisia, tarjoa omenahillokkeen kanssa.

Omenahilloke:

Kuori ja paloittele omenat pieniksi paloiksi. Pane omenanpalat kattilaan ja keitä, kunnes palat ovat hieman pehmenneet. Lisää sokeri ja mausteet ja keitä hiljalleen vielä noin 10 minuuttia. Säilö puhtaaseen lasipurkkiin ja tarjoa jäähtyneenä. Sokerin määrä riippuu lajikkeen happamuudesta. Keittoaika riippuu myös omenalajikkeesta. Pienet palat soseutuvat helposti, joten kannattaa varoa liikaa keittämistä.