



Omenarulla

Aineet: 12 annosta
1 paketti pakastelehtitaikinlevyjä
Täyte
4 hapanta omenaa
1 dl rusinoit
0,5 dl mantelirouhetta
0,75 dl sokeria
2 rkl perunajauhoja
2 tl kanelia
Voiteluun
1 muna

Valmistus: Sulata taikinalevyt ja nosta jauhotetulle pöydälle hiukan limittäin. Kauli ne yhteen suureksi, ohueksi levyksi. Kiedo levy kaulimen ympärille ja siirrä taikinalevy leivinpaperin päälle.

Kuori ja leikkaa omenat pieniksi kuutioiksi. Sekoita kaikki täytteen aineet keskenään ja kaada taikinalevyn päälle. Kääri levy rullalle leivinpaperia apuna käyttäen ja nosta leivinpaperoidulle pellille taitos alaspäin.

Voitele pinta munalla ja nipistä päädyt rullasta kiinni. Paista 200 asteessa 35-40 minuuttia. Tarjoa hieman jäähtyneenä jäätelön tai vaniljakastikkeen kanssa.

www.superkokki.com