

Purukook õuntega

1 koogivorm,
8–12 sööjale (sõltuvalt sööjate
vanusest)

Tainas

250 g jahu
100 g suhkrut
125 g võid
1 muna
1 tl küpsetuspulbrit
1 tl vanillisuhkrut
1 tl riivitud sidrunikoort

Täidis

400 g õunu
50 g suhkrut
30 g võid
Kaneeli või ingverit



1. Taina valmistamiseks sega omavahel kuivained, lisa külmad võitükid ja muna ning valmista näppides sõmer puru.
2. Koori õunad, haki väiksemateks tükkideks, sega suhkruga, kaneeli või ingveriga ja sulavõiga.
3. Määri koogivormi põhi võiga või kata küpsetuspaberiga.
4. Laota koogivormi ühtlase kihina 2/3 tainast, puista sellele õunatükid ja seejärel kõige peale ühtlase kihina ülejäänud tainas. Küpseta ahjus 180 kraadi juures 30–35 minutit.
5. Serveeri jäätise või vanillikastmega.

Retsepti autor Angelica Udeküll