

Täidetud ahjuõun kaerahelveste, pähklite ja jõhvikatega

4 portsjonit

4 keskmist õuna
70 g jahu
40 g kaerahelbeid
25 g pähkleid
40 g kuivatatud jõhvikaid
0,5 tl kaneeli
2–3 spl pruuni suhkrut
50 g võid



1. Sega kokku jahu, kaerahelbed, tükeldatud pähklid, kuivatatud jõhvikad, kaneel, suhkur ja või, kuni segu hakkab kokku kleepuma.
2. Pese hoolikalt õunad ja eemalda ettevaatlikult koorimisnoaga südamed. Lõppviimistluse saad anda lusikaga õõnestades.
3. Aseta õõnestatud õunad vormi või ahjuplaadile ja täida need seguga kuni ääreni.
4. Vala vormi või plaadi põhja veidi vett, kata fooliumiga ja küpseta ahju keskmises osas 180 kraadi juures kuni 40 minutit. Serveerimisel võid soovi korral lisada vanillijäätist.

Retsepti autor Erlis Schönberg