LUUMU-MUROPAISTOS

Tämä paistos kannattaa tehdä jo pelkästään keittiöön leviävän syksyisten hedelmien, kanelin ja maustepippurin taivaallisen tuoksun takia. Tarjoa paistos, kun luumut ovat juuri alkaneet kuplia ja kuori on saanut häivähdyksen ruskeaa. Seuraksi sopii paksu kerma, vaniljainen kermavaahto, vaniljakastike tai vaniljajäätelö.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 10 minuuttia  **Kypsennysaika:** 45 minuuttia  **4-6 hengelle** | |
| **MURUKUOREEN** | |
| 3 ½ dl (225 g) | Vehnäjauhoja |
| 115 g | Kylmää voita 2½ cm:n kokoisina paloina |
| 1 dl (75 g) | Fariinisokeria |
| **TÄYTTEESEEN** | |
| 900 g | Luumuja halkaistuna ja kivet poistettuna |
| Runsas 1 ½ dl (140 g) | Sokeria |
| 1 tl | Kanelia |
| Ripaus | Maustepippuria |
| 1. Kuumenna uuni +190°C asteeseen. 2. Mittaa jauhot isoon kulhoon. Hiero voi sormin jauhoihin, kunnes seos on murumaista. Sekoita joukkoon sokeri. 3. Pane luumut, sokeri ja mausteet uunivuokaan ja sekoita. Lusikoi muruseosta päälle. Paista 45 minuuttia tai kunnes murukuorta on hieman ruskistunut ja luumu alkaa juuri kuplia kuoren läpi. | |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton ja pähkinätön**  **Valmista paistos ohjeen mukaan**, mutta korvaa voi samalla määrällä maidotonta levitettä. | |
| **GLUTEENITON** **myös kananmunaton**  **Valmista paistos ohjeen mukaan**, mutta tee muruseos seuraavista aineista:  2 ½ dl (170 g) gluteenitonta valkoista jauhoseosta  85 g mantelijauhetta  85 g kylmää voita 2 ½ cm:n paloina  85 g vaalean- tai tummanruskeaa pehmeää sokeria | |