

Suussulav marjakrõbedik



Suussulav marjakrõbedik õuntega

See krõbeda kattega marjane maius on üks tõeliselt lihtne ja kosutav magustoit, mis kahtlemata maitsemeeli paitab. Seda aga nagu ikka, ilma rafineeritud suhkruga ja nisujahuta! Krõbediku täidise moodustavad mahlased õunakuubikud üheskoos marjade ja kookossuhkruga, mida kaunistamas kergelt krõbe kate. Kookossuhkur lisab krõbedikule just selle õige, õrnalt karamellise noodi. Marjad lisavad omalt poolt sutsuke hapusust, õunad ja kaneel annavad aga veel viimase lihvi ja ideaalne maitsekooslus ongi sündinud! Valmistamine on sedavõrd lihtne ja kiire, et sobib ka argiõhtutel maiustamiseks. Usume, et sellest krõbedikust võib saada nii suurte kui väikeste maiasmokkade uus lemmik maius, mis ühtlasi ka pidulauale sobilik.

Kogus: 6-8 magusasõbrale

Valmistusaeg: 40 minutit

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

Õuna-marjatäidise jaoks:

- 400g meelepäraseid õunu (tükeldatult)
- 500g mustikaid või muid meelepäraseid marju (värsked või külmutatud)
- 65g (5 spl) kookossuhkurt
- 2 spl tapiokitärklist
- 1 spl värskelt pressitud sidrunimahla
- 1 tl kaneeli

Puru jaoks:

- 90 g gluteenivaba kaerajahu
- 60 g mandlijahu
- 50 g kookossuhkurt
- 40 g tapiokitärklist
- 50 g kookosõli
- 1 tl vaniljet (valikuline)

Kuidas marjakrõbedikku valmistada?

Esmalt eelkumuta ahi 180 kraadini. Seejärel tükelda õunad suuremasse kaussi ning lisa sekka marjad, suhkur, tärklis, sidrunimahl ja kaneel. Sega hoolikalt seni

kuni kõik koostisosad on omavahel kenasti segunenud. Vala puuvilja-marjasegu suuremasse ahjuvormi (hästi sobib näiteks 15×23 cm või 20×20 cm suurune vorm). Katte jaoks sega omavahel kokku puru koostisosad. Alusta kuivainetest. Sega kausis esmalt tärklis, suhkur ja kaerajahu. Seejärel tõsta hulka kookosõli ning mudi sõrmede vahel seni kuni segu võtab kergelt mureneva puru kuju. Kui segu tundub liiga kuiv, lisa juurde veel pisut kookosõli. Kui oled puru valmis saanud, puista see ahjuvormis ootavale marja-õunasegule ning tõsta maius ahju 30 minutiks küpsema, kuniks krõbedik on pealt kuldpruun. Naudi soojalt!