

SADONKORJUJUHLIEN HERKKUJEN RESEPTJÄ

11.8.2012

AROMIKAS PORKKANAKEITTO (4:lle)

½ l vettä
kasvisliemikuutio
400 g porkkanoita
200 g perunoita
½ purjo
1 tl currya
1 tl inkivääriä
1-2 valkosipulinkynttä
pippuria
1 kookoskerma
korianteria tai persiljaa

1. Pese, kuori ja paloittele porkkanat ja perunat.
2. Halkaise ja huuhtelee purjo ja leikkaa viipaleiksi.
3. Kuumenna vesi kattilassa, lisää liemikuutio ja kasvikset.
4. Keitä, kunnes kasvikset ovat kypsiä – soseuta keitto.
5. Lisää mausteet ja kookoskerma. Kuumenna.
6. Ripottele ennen tarjoilua tuoretta korianteria tai persiljaa.

Vihje: tarjoa parmesaanikrutonkien kera.

KUSTAVILAINEN SAARISTOLAISLIMPPU

1 l laktoositonta piimää
75 g hiivaa
3 dl siirappia
1 rkl suolaa
3 dl vehnäleseitä
3 dl ruisjauhoja
3 dl kaljamaltaita
1 l vehnäjauhoja

Lämmitä piimä kädenlämpöiseksi. Liuota joukkoon hiiva. Sekoita joukkoon suola ja siirappi. Mittaa kulhoon myös leseet, ruisjauhot ja kaljamaltaat. Lisää vehnäjauhot ja vaivaa taikinaa. Taikina jää melko löysäksi. Anna nousta noin tunnin ajan. Voitele 2 isoa tai 3 pienempää leipävuokaa. Täytä vuokat puolilleen. Anna nousta n. 1 t ajan kunnes taikinan tilavuus on tuplaantunut. Paista 175 asteessa 75-90 min.

PORKKANAKAKKU

2 kananmunaa
2,5 dl sokeria
1,5 dl voisulaa
½ tl suolaa
2 tl kanelia
½ dl pähkivärouhetta
3 dl porkkanaraastetta
3,5 dl vehnäjauhoa
1 tl soodaa

Kuori ja raasta porkkanat.

Vatkaa munat ja sokeri vaahtoksi. Lisää vaahtoon voisula, suola, mausteet, porkkanaraaste, jauhot sekä sooda.

Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaa ja paista 175 asteessa n. 1 tunti

RAPARPERIJUOMA (Anne Runsas)

1 kg raparperia
5 l vettä
½ kg sokeria
2-3 sitruunaa

Keitä vesi ja kaada muiden aineiden päälle. Anna muhia vuorokausi liinan alla. Siivilöi ja pullota mehu. Nauti kylmänä.

KESÄKURPITSAKAKKU

2 dl öljyä
3 munaa
400 g kuorittua, raastettua kesäkurpitsaa
3 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
2 tl kanelia
1 tl soodaa
1 tl leivinjauhoa
riipaus suolaa
2 dl hasselpähkinärouhetta
1 ½ dl rusinoita
6 dl vehnä jauhoja (tai 4 dl vehnä jauhoja, 1 dl grahamjauhoja, ½ dl tummia mannaryynejä)

Vatkaa munien rakenne rikki, lisää öljy ja sokeri.

Lisää kesäkurpitsaraaste.

Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan.

Kaada taikina voideltuun, leseillä vuorattuun 2 litran vuokaan.

Paista uunin alaosassa 175 asteessa n. 1 ½ tuntia.

Anna jäähtyä vuoassa.

MARIANNEN SUKLAAKAKKU

200 g laktoositonta voita
2,5 dl sokeria
3 munaa
½ prk (1 dl) laktoositonta kermaviiliä
4 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
2 rkl kaakaojauhetta
150 g Marianne-rouhetta

Voitele ja korppujauhotta kakkuvuoka.

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää munat yksitellen samalla sekoittaen.

Lisää jauhot, leivinjauhe, kaakaojauhe ja vaniljasokeri seokseen vuorotellen kermaviilin kanssa.

Paista 175 asteessa uunin alaosassa n. 60 min.

PORKKANAISET VOHVELIT (12-14 kpl)

5-6 suurta porkkanaa (n. ½ kg)
4 dl vettä
Vohvelitaikina:
soseutetut porkkanat
2 dl porkkanoiden keitinlientä
4 dl maitoa
2 munaa
1 dl sulatettua margariinia tai öljyä
1 rkl hunajaa
2 dl kauraleseitä
4 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
n. 1 tl suolaa

1. Keitä kuoritut viipaloidut porkkanat kypsiksi vedessä.

Ota keitinvesi talteen ja soseuta porkkanat.

2. Lisää porkkanasoseen joukkoon 2 dl keitinlientä, maito, munat, rasva ja juokseva hunaa.

3. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää seokseen.

4. Kuumenna vohvelipannu. Öljyä pannun molemmat pinnat siveltimellä.

5. Kaada noin 1 dl taikinaa pannuun. Paista 2-3 minuuttia.