

# Luonnontuote hunaja



## Nopea omenapiirakka

- 2 munaa
- 1 dl sokeria
- 1 dl pehmeää hunajaa
- 1 dl juoksevaa margariinia
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 1/2 tl leivinjauhetta
- 1 dl maitoa

### Pinnalle:

- 3 dl omenakuutioita/marjoja
- 2 rkl pehmeää hunajaa

### Vuokaan:

- 1 rkl margariinia
- 1-2 rkl korppujauhoja

1. Pane uuni kuumentamaan 200 asteeseen. Voitele vuoka ja jauhota korppujauholla.
2. Mittaa kulhoon muna, sokeri, hunaja ja margariini. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
3. Sekoita leivinjauhe jauhojen joukkoon ja lisää taikinaan.
4. Lisää maito ja sekoita taikina tasaiseksi.
5. Levitä taikina vuokaan ja kaada omenakuutiot taikinan pinnalle.
6. Kypsennä piirakkaa noin 30 minuuttia.
7. Valuta kypsän piirakan päälle juoksevaa hunajaa.
8. Nauti jäätelön tai vaniljakastikkeen kera.

## Hunajainen jäättee

- 3 dl vettä
- 3 teepussia
- 1/2 dl hunajaa
- 2 rkl sitruunatiivistettä
- 7 dl kylmää vettä
- jääpaloja

### Koristeluun:

sitruunaviipaleita/pakastemansikoita

Annoksesta tulee 4 lasillista.

1. Kiehauta vesi. Lisää teepussit ja hauduta 5 minuuttia.
2. Mausta tee hunajalla ja sitruunatiivisteellä. Sekoita.
3. Kaada joukkoon kylmä vesi.
4. Tarkista maku, lisää tarvittaessa hunajaa tai sitruunaa.
5. Kaada juoma laseihin. Lisää jääpalat ja koristeet.



Kuvat Tiina Niemi ja Tarja Ollikka

## Pannukakku ja hunajaiset marjat

- 4 dl maitoa
- 1-2 kananmunaa
- 1 rkl pehmeää hunajaa
- 1/2 tl suolaa
- reilut 2 dl vehnä jauhoja

**Vuokaan:** margariinia

**Lisäksi:** marjoja ja pehmeää hunajaa

1. Vatkaa ainekset sekaisin kulhossa vispilillä. Sekoita kunnes taikina on tasainen.
2. Anna taikinan turvota puoli tuntia. Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen.
3. Voitele paistosvuoka (halkaisija 25 cm) ja kaada taikina siihen.
4. Kypsennä pannukakkua uunin keskitasossa noin 30 minuuttia.
5. Tarjoa pannukakun kanssa marjoja, joiden päälle on valutettu hunajaa.
6. Jos haluat oikein herkutella, tee lisäksi kermavaahtoa. Sen voit maustaa myös hunajalla.

## Hunajainen marjasMOOTHIE 2-4:lle

- 2 dl marjoja
- 1 dl maitorahkaa
- 3 dl maitoa
- 1-2 rkl pehmeää hunajaa
- 1 tl vaniljasokeria

1. Mittaa ainekset kulhoon.
2. Sekoita tasaiseksi sauvasekoittimella.
3. Tarkista maku.
4. Kaada juoma laseihin.



## Hunaja juoksevaksi?

Mehiläispesän ympäristön kasvien meden koostumus vaikuttaa hunajan aromiin, väriin ja kiteytymiseen. Kiteytyneen hunajan saa takaisin juoksevaksi sulattamalla sitä vesihautteessa tai varovasti mikroaaltouunissa (noin 20 sekuntia riittää).