



Kuva: Pirakka & Pulikka/Sanna Sutinen



Savolainen mustikkakukko on vuokaan tehty umpinainen ruiskuorinen leivonnainen, jonka sisällä on mustikkatäyte. Siinä on pääosin rukiinen kuori. Kuori on maultaan makea ja väriltään vaaleanruskea. Täyte on maultaan raikas ja väriltään tumman sininen, lilaan vivahtava. Täyte on kostea. Leivonnaisen muoto vaihtelee pyöreästä suorakaiteen muotoiseen. Savolainen mustikkakukko eroaa tavanomaisista marjapiirakoista rakenteensa vuoksi. Leivonnaisen marjat pysyvät mehevinä umpinaisen rakenteen takia. Ruis- ja ohrajauhot tekevät kuoresta rapean. Leivonnaisen täytteenä käytetään metsässä kasvaneita villimustikoita.

Savolainen mustikkakukko

10 annosta

POHJA JA KANSI

250 g voita tai margariinia

1 dl sokeria

4 dl ruisjauhoja

1 dl ohrajauhoja

1 tl leivinjauhetta

TÄYTE

1 litra mustikoita

2 rkl perunajauhoja

1 dl sokeria

Ohje: Maa- ja kotitalousnaiset

Voit tehdä myös pienempiä annoskukkoja. Leivo annoskukko pieneen annosvuokaan, joka sopii yhden hengen jälkiruuksi. Annosvuokiin tehtynä mustikan käyttömäärä jää pienemmäksi kuin suureen vuokaan tehtynä.

1. Sekoita pehmeä rasva, sokeri ja jauhot taikinaksi käsin tai koneella. Anna taikinan vetäytyä kylmässä vähintään tunti.
2. Ota taikinasta kaksi kolmasosaa ja taputtele se vuokaan pohjalle ja reunoille. Sekoita mustikoiden joukkoon sokeri ja perunajauhot ja kaada taikinan päälle vuokaan.
3. Kauli loput taikinasta muovikelmujen välissä pöydällä vuokaan muotoiseksi kukon kanneksi ja nosta mustikoiden päälle. Painele taikina reunoista yhteen.
4. Paista mustikkakukkoa 200-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia. Voit laskea lämpöä 180 asteeseen, kun kukko alkaa saada väriä.
5. Tarjoa mustikkakukko jälkiruokana tai kahvileipänä kermavaahdon, vaniljajäätelön tai -kastikkeen kanssa.

#kokkaasavolaista #tuepaikallista #lähellätuotettu #kunluontomaistuu