



Halloweenin kurpitsapiiraat



6-7 kurpitsaa

AINESOSAT

2 x 375 g pakkausta valmista piirakkataikinaa
1 rkl puolikarkeaa vehnä jauhoa
150 g mustikoita
2 tl maissijauhoa
120 g kurpitsasosetta
2 isoa kananmunaa
4 rkl ruskeaa sokeria
½ tl-kanelia
½ tl jauhettua inkivääriä
Hyppysellinen maustepippuria
1 tl vaniljauutetta
Hyppysellinen suolaa
2 rkl ruokokidesokeria

VALMISTELEMINEN

Lämmitä uuni CircoTherm® -toiminnolla 200 C asteeseen ja vuoraa kaksi uunipeltiä leivinpaperilla.
Levitä yksi piirakkapohja ja ripottele päälle jauhoja. Aseta toinen pohja ensimmäisen päälle (jauhot estävät niitä tarttumasta toisiinsa).

Leikkaa terävällä veitsellä 6-10 kurpitsan muotoista palaa. Jos taikinaa jää reilusti yli, ne voi kaulia yhteen ja käyttää uudelleen. Muista, että leikatessa taikinaa pitää olla tuplakerros. Käytä kurpitsamuottia, jos sinulla on sellainen.

Erota taikinakerrokset toisistaan ja nosta pohjat leivinpaperille. Pidä kansipalat lähistöllä niin, että muistat mitkä kuuluvat yhteen pohjien kanssa (jos käytit muottia, tämä ei ole tarpeen). Leikkaa kurpitsuille naamat taikinakansiin. Leikkaa pienet kolmiot silmiksi ja muotoile kurpitsalle hurja hymy. Puolikuun mallinen hymy, josta töröttää yksi hammas, näyttää myös hauskalta. Vinkki: kylmää taikinaa on helpompi leikata.

Kaada mustikat pieneen kattilaan. Survo niitä hieman ja kuumenna keskilämmöllä 4-5 minuuttia välillä sekoittaen ja survoen, kunnes neste irtoaa. Lisää maissijauhoihin hieman kylmää vettä ja sekoita. Kaada sitten suuruste mustikkaseokseen. Anna jäähtyä muutaman minuutin ajan ja valmista sillä aikaa kurpitsatäyte.

Sekoita kulhossa kurpitsasose, yksi kananmunista, ruskea sokeri, kaneli, inkivääri, maustepippuri, vanilja ja suola. Nosta kurpitsaseosta lusikalla taikinakuvioiden päälle pelleillä ja levitä. Jätä noin 1 cm:n reunat. Vatkaa viimeisen munan rakenne rikki ja voitele reunat munalla.

Lusikoi mustikkaseosta kurpitsan päälle ja nosta kannet pohjien päälle. Purista reunat kiinni haarukalla. Voitele kansi munalla ja ripottele päälle ruokosokeria. Paista uunissa 15 minuuttia, kunnes piiraat saavat kullanuskean värin ja silmä- ja suuaukoista pulppuaa mustikkaa (saa aikaan entistä hurjempaan vaikutelman).