



pisut soola
 natuke maitsestatamata toorjuustu
 tuhksuhkrut
 Riivige kurk, eralduv mahl nõrutage väikesesse nõusse (mahla on hiljem vaja keeksi määrimiseks). Klõppige munad ja mesi vahutu, lisage õli/sulatatud või ning maitseained. Seejärel lisage tainasse mandlijahu ja küpsetuspulbriga segatud jahu vaheldumisi riivitud kurgiga. Määrige keeksivorm võiga, puistake üle riivsaia või mannaga ning kuumutage tainas vormi. Küpsetage ahjus (175°) umbes tund aega, kuni puutikk jääb proovimisel puhtaks. Valmis keeks lööge vormist välja restile jahtuma. Nüüd segage tuhksuhkur kõrvale pandud kurgimahlagaga, lisage natuke toorjuustu, mis mahendab vaaba maitset, ning kandke kohe keeksidele. Kaunistuseks kasutage õhukesti kurgiribasid.

Porgandikook

250 g võid
 250 g suhkrut

4 muna
 2 dl riivitud porgandit
 250 g nisujahu
 2 tl küpsetuspulbrit
 1 tl kaneeli
 1 tl vanillsuhkrut
 pisut soola
Vaap
 2 dl tuhksuhkrut
 1 tl astelpaju- või porgandimahla
 1 sl hapukoort
 1 tl vanillsuhkrut
 Hõõruge või suhkruga vahule, lisage ükshaaval munad, siis porgand. Segage jahu maitseained ja küpsetuspulber ning segage kõik tainaks. Tõstke see võiga määritud ja riivsaiaiga ülepuistatud koogivormi. Küpsetage ahjus 175° juures umbes 40 minutit. Kook on valmis, kui puutikk jääb proovimisel puhtaks.

Segage tuhksuhkur mahla ja vanillsuhkruuga, lisage hapukoort. Katke veidi jahtunud kook selle vaabaga.



Soojalt serveeritav rabarbrikook

800–900 g rabarbrit
 1½ dl suhkrut
 1 tl jahvatatud ingverit
 ¾ dl nisujahu
 1 tl küpsetuspulbrit
 pisut soola
 75 g võid või margariini
 2 dl fariinsuhkrut
 Lõigake rabarbrivarred 1–2 cm pikkusteks tükkideks ning pange 1½ dl suhkrut ja ingveriga tasasele tulele. Keetke aeg-ajalt segades, kuni tükkid on poolpehmed, ärge laske neid pudruks laguneda. Valage vedelik ära joogi valmistamiseks, aga rabarbritükid pange madalasse koogivormi. Segage küpsetuspulber ja sool jahuks, lisage võitükikesed ning hakkige kõik teraliseks tainaks. Lõpuks lisage fariinsuhkur ja segage ühtlaselt läbi. Katke sellega rabarbritükid ning küpsetage ahjus (180°) umbes 40 minutit, kuni koogile tekib pruunikas koorik. Lauale võite anda vanillikastme või jäätisega.

Vanillikaste

1½ kl piima
 2 muna
 ½ kl suhkrut
 vanillsuhkrut
 1 tl jahu
 Hõõruge suhkur, munakollased ja jahu hästi ühtlaseks massiks ning tehke see kuuma piimaga vedelamaks. Kuumutage pidevalt segades kuni keemiseni, siis kurnake läbi sõela ja maitsestage vanilliga.

Rabarbrirull

300 g jahu
 ¾ kl leiget vett
 60 g võid või margariini
 ½ tl soola
 700 g rabarbrit
 150 g suhkrut
 3 sl riivsaia
 3 sl rosinaid
 2 sl hakitud pähkleid või mandleid
 2 sl brändit
 Sõeluge jahu tainalauale, keskele tehke süvend, millesse valage soolaga maitsestatud vesi ja sulatatud rasvaine. Kõik ained segage läbi ning sõtkuge, kuni tainas on elastne ja läikiv. Vajadusel võite lisada veidi vett või ka jahu. Tainapall puistake üle jahuga, katke kausiga. Asetage tainalaud pooleks tunniks sooja veega täidetud nõu kohale.

Rabarbrivarred koorige, lõigake väikesteks tükkideks ning segage suhkrut, konjaki, pestud rosinate ja pähklite või mandlitega.

Rullige tainas hästi õhukeseks, määrige sulavõiga ning puistake üle riivsaia. Tõstke sellele rabarbritükkide segu ja keerake rulliks, kusjuures otsad suruge tihedalt kokku. Plaadile tõstetud rulli määrige sulavõiga ning küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 40 minutit. Enne lauale andmist puistake peale tuhksuhkrut. Ka seda küpsetist võite pakkuda koos vanillikastmega.

Killuke juustu

parmesani või muud juustu
 väike kobar viinamarju
 veidi mett
 Tordilõigu või koogi asemel võite pakkuda juustu, millele tilgutage teelusikatäis mett. Kõrvale asetage mõned viinamarjad.