

Küpsetisi emadepäevaks

REPRO

Kui emal pole kindlat lemmikkooki, üllatage teda mõne omavalmistatud maiuspalaga.

Kõige lihtsama koogi katteks kuulub veidi kodust keedist või esimesi rabarbrivarsi. Kui neid pole, valige lisandiks kas banaan, ananass või sidrun, kookoshelbed ja pähklid. Neist kõigist saab hõrke küpsetisi.

Kookospiimapanikoogid ananassiga

- 2 dl kookospiima
- 2 dl puuviljamahla
- 2 ½ dl riisijahu
- 1 muna
- 2 sl suhkrut
- õli praadimiseks
- 1 värske ananass
- mett

Segage riisijahu kookospiima ja mahlaga, kloppige hulka muna ning suhkur. Jätke valmis tainas 30 minutiks seisma. Praadige õhukesed ülepannikoogid. Puhastage ananass koorest, lõigake välja südamik, viilutage ja laduge viilud küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile. Tilgutage viiludele õige pisut mett ja kuumutage ahjus 200° juures, kuni nad erksaks värvuvad. Lühiajaline kuumutamine, ka ilma magusainet lisamata, tugevdab lõhna ja maitset. Tõstke ahjust võetud ananassilõigud pannkookidele.

Plaadisai ananassi ja kookosega

- 4 dl jahu
- 100 g kookoshelbed
- 1 ½ dl suhkrut
- 2 tl vanillsuhkrut
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 100 g margariini
- 1 purk (567/340 g) ananassitükke omas mahlas
- suhkrut

Segage jahu, kookoshelbed, suhkur ja küpsetuspulber. Valage ananassitükid sõelale. Margariin sulatage. Lisage jahusegule vaheldumisi vedelat margariini ja ananassimahla, segage korralikult läbi ja valage küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile (22x30 cm). Peale puistake ananassitükid ning küpsetage 200° juures umbes 30 minutit. Pärast ahjust võtmist puistake soojale saiale maitse järgi suhkrut. Jahtunud plaadisai lõigake tükkideks.



Rabarrikook

- Tainas**
- 50 g margariini
 - 4 sl suhkrut
 - ½ kl nisujahu
 - ½ kl kiirkaerhelbed
 - 1 tl küpsetuspulbrit
 - 1 muna
 - 100 g kodujuustu
 - 1 tl õli vormi määrimiseks

- Kate**
- 1 l rabarbrilõike
 - 4 sl suhkrut

Vahustage toasoe margariin suhkruga, lisage muna ja hõõruge vahule, segage kodujuustuga. Segage jahu kaerahelveste ja küpsetuspulbriga ning lisage margariinimunasegu. Sõtkuge ühtlaseks tainaks. Määrige koogivorm (läbimõõt 26 cm) õliga ja suruge tainas ühtlaselt nii põhja kui külgedele. Peale laduge rabarbriviilud ning küpsetage 200° juures 25–30 minutit. Valmis koogile puistake suhkrut.

Sidrunikook

- Tainas**
- 100 g vedelat margariini
 - 250 g maitsestatamata jogurtit
 - 3 muna
 - 300 g jahu
 - ¾ kl suhkrut
 - 1 sidruni riivitud koor ja mahl
 - 1 tl küpsetuspulbrit
 - 1 tl õli vormi määrimiseks

- Vaap**
- 2 sl tuhksuhkrut
 - 1 tl sidrunimahla

Vahustage munad suhkruga, lisage jogurt ja vedel margariin. Tavalise margariini sulatamisel laske sel jahtuda, enne kui lisate tainale. Maitsestage sidrunimahla ja riivitud -koorega. Segage jahu hulka küpsetuspulber ning lisage eelnevalt valmistatud segule. Määrige piklik keeksivorm õliga, valage tainas vormi ning küpsetage 180° juures umbes 40 minutit. Valmis

koogil laske natuke aega jahtuda, siis kummutage vormist välja. Segage suhkruvaap ja määrige kiiresti koogile.

Banaanileivad

- 8 suuremat saiaviilu
- 1 muna
- 1 dl piima
- 3 banaanit
- ½ dl suhkrut
- 70 g pähkleid
- 1 tl vanillsuhkrut
- ¼ tl jahvatatud kaneeli
- margariini või võid

Kuumutage pähkleid kuival pannil. Kloppige koos muna ja piim, maitsestage vanilli ja kaneeliga. Kooritud banaanid suruge kahvliga pudruks, segage suhkruga, lisage kuumutatud pähklid. Kastke saiaviilud piimasegusse ja asetage võitud pannile. Määrige neile pool banaanisegu kogusest ja katke piimasegusse kastetud saiaviiludega. Praadige saia viilud mõlemalt poolt 2–3 minutit ja asetage vaagnale. Ülejäänud banaanisegu kuumutage pannil, siis tõstke praetud saiaviiludele ja andke lauale.

Kaerahelbekook

- 300 g kaerahelbed
- ½ kl suhkrut
- 250 g margariini või võid
- 2 sl vett

Puistake kaerahelbed ja suhkur lauale kuhja, tõstke peale margariini. Hakkige noaga kõik segamini, lisage vesi ja suruge kokku tainapalliks. Hoidke enne küpsetamist vähemalt pool tundi külmas. Määrige saiaplaat võiga või katke küpsetuspaberiga. Suruge tainas laiali ja küpsetage keskmises kuumuses helepruuniks. Veidi jahtunud kook lõigake pooleks. Määrige ühele poolele keedist või džemmi, teine pool tõstke peale. Valmis kook lõigake kohe tükkideks. Peale puistake tuhksuhkrut.

KADRIN LINNA