

Astelpajumarjakook

Põhi

- 1 kl nisujahu
- ½ kl suhkrut
- 200 g margariini või võid
- 2–3 muna
- 1 apelsin
- 2–3 sl purustatud pähkleid või mandleid
- 1 ½ sl riivsaia
- ½ tl küpsetuspulbrit

Kate

- 300 ml vahukoort
- ½ kl suhkrut
- 2 kl astelpajumarju

Vahustage munad suhkruga, riivige hulka apelsinikoort ja lisage pressitud apelsinimahla. Segage jahu küpsetuspulbriga, lisage vahustatud munasegule, samuti jahtunud sulatatud rasvaine või vedel margariin. Kloppige tainas korralikult läbi ning kallake võiga määritud ja riivsaia-ga ülepuistatud koogivormi. Küpsetage 180° juures umbes 30 minutit.

Koogipõhja võib eelmisel päeval valmis teha, sest katmiseks sobib see ainult täiesti jahtunult. Vahustage suhkruga segatud koor, tõstke koogipõhjale. Osa marjadest segage kergelt vahukoorega, ülejäänud puistake peale. Kõige peale puistake purustatud röstitud pähkleid või mandleid.

Kabatšoki-pähklikook

- 1 ½ kl riivitud kabatšokki
- ¾ kl õli
- ¾–1 kl suhkrut
- ½ –¾ kl purustatud pähkleid
- 3 muna
- 2–2 ½ kl jahu
- 3 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl kaneeli
- ½ tl jahvatatud nelki
- ½ tl ingveripulbrit
- ½ sl võid
- 1 sl sulatatud võid

Määrige lahtivõetav koogivorm võiga, segage 1 sl suhkrut 2–3 sl purustatud pähklitega, puistake koogivormi ja piserdage sulatatud võiga.

Vahustage munad suhkruga, lisage maitseained, mahlast kuivemaks pigistatud kabatšokk, õli, purustatud pähklid ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Segage kõik korralikult läbi ja tõstke ettevalmistatud koogivormi. Küpsetage 180° juures umbes tund aega. Laske koogil vormis jahtuda, siis tõstke taldrikule.

Õunakook põldmarjadega

- 400–500 g külmutatud muretainast
- 3–4 õuna
- ¾ kl põldmarju
- 1 sidruni mahl
- 2 sl suhkrut
- 1 sl jämedamat kristallsuhkrut
- 1 tl kaneeli
- 1 muna

Koorige õunad, lõigake kuubikuteks, segage sidrunimahla, suhkru ja kaneeliga. Rullige tainas õhukeseks kettaks, läbimõõdu-ga umbes 30 cm. Tõstke see ümmargusse võitnud koogivormi, nii et servad üle vor-



miääre rippu. Tõstke õunakuubikud vaheldumisi põldmarjadega tainale, tõstke tainaservad üles õunte peale. Määrige tainas lahtiklopitud munaga, puistake üle jämeda kristallsuhkruga.

Küpsetage keskmise kuumusega ahjus 30–40 minutit, kuni tainaserv kuldpruun.

Anni-tädi õunakook

Põhi

- 1 ½ kl nisujahu
- 150 g võid
- ½ kl suhkrut
- 3 munakollast
- 1 tl vanillisuhkrut

Kate

- 3–4 suviõuna
- ½ sidruni riivitud koort
- 2 sl suhkrut
- 1 kl tuhksuhkrut
- 2 sl sidrunimahla

Vahustage või suhkruga, maitsestega vanillisuhkruga, lisage üksikshaaval munakollased ja jaokaupa jahu. Segage korralikult ühtlaseks tainaks.

Pange ⅔ tainast võitnud ümmargusse koogivormi. Peale laduge õunalõigud, puistake peale sidrunikoor ja suhkur.

Ülejäänud tainas rullige õhukeseks ja katke sellega õunalõigud. Küpsetage 180° juures 30–40 minutit. Jahutage ahjust võetud kook. Hõõruge tuhksuhkur sidrunimahla glasuuriks ja määrige külmale koogile.

Äraspidi õunakook

- 4–5 keskmist õuna
- 4 muna
- ¾ kl suhkrut
- 1 kl jahu
- ½ tl soola
- kaneeli
- riivsaia
- 1 sl võid

Määrige koogivorm võiga ja katke 2–3 cm paksuse riivsaia-ga. Koorige õunad, eemaldage südamikud ja lõigake õhukeseks viiludeks. Laduge need riivsaiale, peale puistake vähese suhkruga segatud kaneel. Vahustage munad ülejäänud suhkruga, segage hulka soolaga segatud jahu. Segage need korralikult ühtlaseks tainaks ja valage õunalõikudele. Küpsetage keskmises kuumuses 20–25 minutit.

Õunastrudel

Tainas

- 2 kl jahu
- 2 muna
- ¼ tl soola
- 3 sl õli
- ⅓ kl leiget vett

Täidis

- ca 1 kg 'Valget klaari'
- ½ kl suhkrut
- 100 g seemnetuid rosinaid
- 80 g purustatud pähkleid
- riivsaia
- võid

Valmistage loetletud ainetest tainas, ainult üks muna jätke pärastiseks struudlipinna määrimiseks. Sõtkuge tainas hästi läbi ja hoidke enne küpsetamist 30 minutit soojas. Rullige tainas kahe küpsetuspaberi vahel õhukeseks, määrige võiga ja puistake riivsaia-ga üle. Puhastage õunad, tükeldage pisikesteks kuubikuteks ning segage rosinate ja purustatud pähklitega. Jaotage täidis ühtlaselt tainale ja keerake paberi abil rulli, määrige lahtiklopitud munaga. Küpsetage kuumas ahjus kollakaspruuniks. Lauale andke soojalt, juurde sobib jäätis.

Porgandi-pohlakook

Tainas

- 100 g võid
- ½ kl suhkrut
- 1 kl nisujahu
- 1 munakollane
- ½ tl küpsetuspulbrit

Kate

- 1–1 ½ kl riivitud porgandit
- 1 ½ kl pohli
- 300 g hapukoort
- 3–4 sl suhkrut
- 2 tl vanillisuhkrut
- 2 muna
- 1 munavalge

Hõõruge toasoe või ja suhkur kohevaks, lisage munakollane ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Suruge tainas võiga määritud koogivormi (24 cm) ja servadele, torgake põhja kahvliga augukesed, asetage natukeseks ajaks külmikusse. Siis keerake servade toeks fooliumist krae ja küpsetage 200° juures 10 minutit. Pärast ahjust võtmist eemaldage foolium.

Vahustage munad ja koogipõhjust üle jäänud munavalge, segage hapukoore, suhkru, vanillisuhkru, riivitud porgandi ja pohlamarjadega. Tõstke segu koogipõhjale, tasandage pealt ja küpsetage keskmises kuumuses 30 minutit.