



Unimagunal on palju põnevaid aretisi, pildil sort 'Burgundy Frills'.



Idamagun on püsilill, õitseb juuni algusest juuli alguseni.

võib lisada taigante koostisesse. Valage näiteks seemned lauale ja rullige nende peal lahti harilik pärmitaigen, millest seejärel küpsetage väikseid moonirulle. Neile võib peale valada veel kakaoglasuuri.

Mooniseemneid võib segada kohupiima ja kodujuustu hulka, lisada kohupiimakoogile ja saiavormile.

TOIVO NIIBERG

RETSEPTID

Moonimutt

1,25 klaasi piima, 400 g jahu, 100 g võid või margariini, 2 munakollast, ½ klaasi suhkrut, ½ klaasi mooniseemneid, 100 g jämedalt purustatud kooritud mandleid või pähkleid, ½ sidruni väline õhukeselt riivitud koor, 25 g pärm ja 1 tl soola.

Soojendatud piimale lisage jahu, mõne tl suhkruga läbi hõõrutud pärm ja sool ning pange kerkima. Toasoe või mikserdage vahule, lisage munakollased ja ülejäänud suhkur, mooniseemned, purustatud mandlid ning sidrunikoort. Segu kloppige kerkiva taigna hulka. Taigen tõstke õliga määratud laiemasse vormi, laske kerkida ja küpsetage 220° ahjus valmis (pool tundi).

Moonipätsikesed ehk moonibesee

300 g mooniseemneid, 300 g suhkrut ja 3 munavalget.

Asetage mooniseemned pannile, valage neile veidi vett ja pidevalt segades röstige kuivaks. Kuputatud röstitud mooniseemnetele segage juurde suhkur ja 3 suhkruga vahustatud munavalget. Vee- retage märgade kätega väikesed frikadellisuurused pätsikesed, laduge need vahapaberiga kaetud küpsetusplaadile ja küpsetage eelkuumutatud ahjus 100–110° juures, nii et munamass muutuks helekollaseks.

Saiavorm mooniseemnete ja puuviljaga

1200 g saiakuivikuid, 1,25 klaasi suhkrut, 100–150 g mooniseemneid, 250–300 g puuvilja (õuna, kollast ploomi, pirni, banaani, värsked heledaid viinamarju või aprikoose), 5 klaasi piima ja vee segu, 5 muna, 2 sl võid ja nootsaga vanilli.

Viilutatud röstitud sai leotage piima ja vee seguga läbi. Laotage võiga määritud vormi, iga kihi vahele asetage hakitud puuvilju ning puistake mooniseemneid. Munad lööge suhkruga vahtu ja valage eelnevale peale. Vorm tõstke eelkuumutatud 180° ahju ja küpsetage valmis (kolmveerand tundi).

Moonivaht (üks portsjon)

2–3 kuhjaga sl mooniseemneid, 2 sl tuhksuhkrut, 1 kuhjaga sl hakitud seemneteta rosinaid, 1 tl želatiini, ½ väiksema apelsini või mandariini õhukeselt riivitud väline koor, 100 g 35%-list rööska koort.

Uhmerdage mooniseemned puruks ja segage juurde veidi keeva vett, nii et saaks püdel mass. Vahustage koor, vahustamise lõpus lisage tuhksuhkur, peenestatud rosinaid, moonimass, riivitud apelsinikoort ja peene joana väheses keevas vees lahustatud želatiin. Valage valmis krem magustoidupokaali ja tõstke tunniks külmikusse. Serveerimisel kaunistage mõne magusa mureda küpsisega.