

## Rabarrikook

### Põhi

- 100 g margariini või võid
- 5 sl suhkrut
- 1 muna
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soola
- 1 ½ dl kaerahelbed
- 1 ½ dl nisujahu
- ½ l rabarbrilõike

### Kreem

- 3 dl piima
- 1 dl vahukoort
- 2 munakollast
- 1 ½ sl kartulijahu
- 5 sl suhkrut
- 1 tl vaniilsuhkrut

Kõige enne valmistage keedukreem. Segage kartulijahu vähese piimaga, hõõruge munakollased ülejäänud piimaga, lisage koor ja vaniilsuhkruga segatud suhkur ning valage kõik kokku. Kuumutage pidevalt segades kuni keemiseni. Põhjakõrbe-mise vältimiseks võite kasutada veevani. Kui kreem on paksenenud, tõstke nõu jahtuma.

Vahustage toasoe rasvaine suhkruga, lisage muna ja mikserdage. Kohevale võisegule lisage segatud kuivained, segage hoolikalt ühtlaseks tainaks.

Määrige koogivorm (25–26 cm) võiga, suruge tainas ühtlaselt laiali nii, et ka servad oleksid kaetud. Puistake pool rabarrikogusest koogipõhjale, kallake peale jahtunud keedukreem ning sellele ülejäänud rabarbrilõigud.

Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit.

## Rabarrikook mandlitega

- 3–4 noort rabarbrivart
- 2 sl suhkrut
- 2 sl võid või margariini
- ½ tl ingveripulbrit
- ½ tl kaneeli
- ½ tl soola
- 2 muna
- ½ dl suhkrut
- ½ dl purustatud mandleid või pähkleid
- ¾ dl kartulijahu või maisitärklis
- 1 tl küpsetuspulbrit

Lõigake rabarbrivarred pikuti pooleks ja peenestage kuubikuteks. Võtke piklik keeksvorm (mahuga 1 l), määrige võiga, pange selsesse tükeldatud rabarber. Peale puista-

ke suhkur, sool, ingver ja kaneel ning väikesed võitükid. Küpsetage rabarbrit 200° juures u 10 minutit. Vahustage munad ja suhkur tihedaks massiks, lisage küpsetuspulbriga segatud tärklis ja purustatud mandlid. Segage tainas hoolikalt läbi, kallake küpsetatud rabarbritükidele ja pange veel umbes veerand tunniks ahju. Küpsetage, kuni kook on pealt ilus pruunikas ja vormi servast lahti löönud.

Laske koogil jahtuda, siis kummutage vaagnale. Juurde võite anda jäätist või vahukoort.

## Rabarrikeeks

- 4 dl rabarbritükke
- 2 sl peenestatud sidrunmelissi
- 2 dl suhkrut
- 2 tl vaniilsuhkrut
- 1 ½ dl õli
- 1 dl piima
- 1 tl kaneeli
- 1 tl ingverit
- 3 dl nisujahu
- 1 dl kartulijahu
- 1 dl maisimannat
- 2 tl küpsetuspulbrit

Pestud rabarbrivarred lõigake pikuti neljaks ja tükeldage võimalikult peeneks. Segage kausis peenestatud sidrunmelissi lehtedega, lisage suhkur, õli, piim. Maitsestage kaneeli ja ingveriga ning segage hoolikalt läbi. Lisage natukehaaval küpsetuspulbriga segatud jahu, kartulijahu ja maisimanna (sobib ka tavaline manna). Segage korralikult ühtlaseks tainaks, kallake võitüd ja mannaga ülepuistatud koogivormi ning küpsetage 175° juures u 50 minutit. Laias madalas vormis küpseb keeks rutem, aga kitsamas kõrgemas vormis võtab see rohkem aega. Keeks püsib mitu päeva värskes ja seistes maitseomadused ainult paranevad.

## Purune rabarbrimaius

- 2–3 rabarbrivart
- ½ dl vett
- 2 dl suhkrut
- ¼ tl soola
- ¼ tl kaneeli
- ¼ tl ingverit
- 100 g võid
- 2 ½ dl nisujahu

Lõigake rabarbrivarred 3–4 cm pikkusteks tükkideks. Pange tükid koogivormi (mahuga 1 l), lisage vesi, puistake pea-



le pool suhkrukogusest ja maitsestage. Hautage ahjus 175° juures 10 minutit.

Hakkige segamini külm või, ülejäänud suhkur ja jahu. Saadud puruga katke pehmenenud rabarber ja küpsetage veel 30 minutit. Küpsetis on valmis, kui rabarbritükid mullitavad ja purune pealispind on kergelt pruunistunud. Jahtunult andke lauale koos jäätisega.

## Rabarbi-kookosekook

### Põhi

- 1 ½ dl nisujahu
- 1 dl kaerahelbed
- ½ dl kookoshelbed
- 1 dl piima või kookospiima
- 1 dl suhkrut
- ½ dl õli
- 2 muna
- 1 tl küpsetuspulbrit

### Täidis

- 5 dl rabarbrilõike
- 1 dl suhkrut
- ½ tl soola

### Kate

- ½ dl õli
- 2 dl kookoshelbed

Lisage lahtiklopitud munadele suhkur, õli ja piim. Segage küpsetuspulber jahuse. Vedelale segule lisage vaheldumisi kaera- ja kookoshelbed ning jahu. Määrige lahtivõetav koogivorm (24 cm) võiga, kallake tainas vormi, tasandage pind ning katke rabarbrilõikudega. Maitsestage soola ja suhkruga. Piserdage õliga ning peale puistake kookoshelbed.

Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit.

## Rabarri-apelsinimagustoit

- 700 g rabarbrit
- 1 apelsin
- 4 sl suhkrut
- 250–300 g maitsestatamata kohupiimapatat või toorjuustu
- 50 g purustatud pistaatsiapähkleid

Tükeldage pestud rabarbrivarred u 2 cm pikkusteks lõikudeks, puistake pannile. Peale raputage 3 sl suhkrut ja küpsetage 200° juures u 10 minutit, kuni rabarber on pehme.

Kooritud ja tükeldatud apelsin, 1 sl suhkrut ja kohupiim mikserdage sametiseks massiks. Hoidke 10 minutit külmas.

Jahtunud rabarber jaotage magusoidukaunistestesse, peale tõstke apelsini-kohupiimasegu, kaunistage päklikipuru ja mõne apelsinikoore ribaga.

