

Andke lauale külmalt äädika ja hautatud aedviljaga.

Kopsuvorst

- seakops
- süda
- 2 sibulat
- 400 g pekki või rasvast liha
- ½ kl kartulijahu
- soola
- 1 tl jahvatatud võrtsi
- 1 tl peenikest pipart
- 3 sl rasva
- soolejuppe

Kupatage kopsu ja südant soolaga maitsestatud vees 10 minutit. Masindage koos peki ja rasvas hautatud sibulatega kaks korda läbi, siis segage kausis maitseainetega, sõtkuge korralikult läbi ja toppige soolejuppidesse ning siduge otsad kinni. Jätke need paariks päevaks jahedas kohas soolvette seisma. Seejärel keetke soolaga maitsestatud vees 10–15 minutit ja pärast kuumutage veel 80° juures 2 tundi. Andke külmalt viilutatuna lauale.

Rutulised piparkoogid

- 3 muna
- 200 g suhkrut
- 2 sl pruuni suhkrut
- 1 tl tõugatud kardemoni
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- ½ tl riivitud muskaati
- 1 tl soodat
- ½ tl küpsetuspulbrit
- peotäis hakitud pähklituumi või mandleid
- jahu
- 2 sl rammusat piima või 1 muna

Vahustage munad suhkruga, lisage pruun suhkur, peenestatud maitseained, ka hakitud pähklid ning sooda ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Voolige tainast pöidlajämedused pikad kangid, asetage need võiga määritud plaadile ja pintseldage üle rammusa piima või lahtiklopid munaga. Küpsetage parajalt kuumas ahjus. Kohe pärast ahjust võtmist lõigake kangid vilju ovaalseteks paladeks.

Sakste piparkoogid

- 1 kl suhkrut
- 250 g mett
- 200 g head võid
- 100 g peenestatud sukaadi
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl kardemoni
- 2–3 tl kaneeli
- 1 tl nelki
- ¼ kl rummi või muud kanget alkoholi
- 4 muna
- jahu niipalju, et saaks sõtkuda tihke taina

Karamellistage suhkur, lisage mesi ja või. Munad kloppige lahsti ja segage rummi ja maitseainetega, kallake veidi jahtunud meesegusse, sõtkuge tainasse natukehaaval jahu, mis on segatud küpsetuspulbriga. Tainas tahab öö otsa seista, siis rullige tainas õhukeseks ning võtke piparkoogivormiga väikesed vigurid. Küpsetage keskmises kuumuses.

Väikesed muredad piparkoogid

- 1 ½ kl siirupit
- 4 sl suhkrut
- ½ kg jahu (odra- ja nisujahu segatud võrdses koguses)
- 4 sl hapukoort
- 2–3 muna
- 100 g võid
- 50–80 g searasva
- 1 ½ tl soodat
- 1 sl pomerantsikoort
- 1 tl kaneeli
- 1 tl kardemoni
- ½ tl nelki
- ½ tl muskaati

Kuumutage siirup, lisage suhkur ja maitseained, siis või ja rasv. Kui need sulanud, kloppige hästi läbi ja jätke jahtuma. Lahtilõetud munad segage koorega ja lisage tainale, samuti soodaga segatud jahud. Sõtkuge korralikult läbi ja jätke tainas ööseks seisma. Hommikul rullige tainas jahuga üle puistatud laual õhukeseks, võtke klaasiga ümmar-

gused koogid või lõigake rombideks ning küpsetage määritud plaadil parajas kuumuses. Searasv ja odrajahu teevad koogid mõnusalt rabedaks.

Pehme plaadipiparkook

- 800 g siirupit või mett
- 200 g head võid
- 600 g nisujahu
- 6 muna
- 1 sl pomerantsikoort
- 2 tl nelki
- 2 tl kaneeli

Kuumutage siirup keemiseni, lisage või ja vähees vees lahustunud sooda ja maitseained. Jahutatud segule lisage üksikhaaval munad ja jahu järk-järgult kogu aeg kloppides. Kui tainas hakkab mullitama, kallake see sügavam sorti võiga määritud pannile ning küpsetage keskmises kuumuses. Väga maitsev ja seisab kaua värskes.

Pähklikoogid

- Tainas**
- 250 g võid
 - ½ kg jahu
 - ¾ kl suhkrut
 - 6 munakollast

- Täidis**
- 2 kl jahvatatud sarapuu-pähkleid
 - ¾ kl suhkrut



- 1 tl kaneeli
- 6 munavalget
- 2–3 sl paksu marjakeedist

Segage või suhkruga, lisage üksikhaaval munakollased ja vähehaaval sõelutud jahu. Rullige jahusel laual õhukeseks, võtke klaasi või vormiga ümmargused kettad ning asetage võiga määritud saiaplaadile. Röstitud või hästi kuivatatud pähklituomad jahvatage peeneks, vahustage munavalged tugevaks vahuks, lisage ettevaatlikult segades suhkur ja kaneel. Tõstke segu tainaketastele, vajutage keskele lohk, millesse pistke pisikese teelusikaga tume keedisesilm. Küpsetage keskmises kuumuses.

Kuld pärjad

- 400 g võid
- 2 kl suhkrut
- 2 muna
- 4 ½ kl jahu

Pruunistage või pannil ja laske jahtuda, siis lisage suhkur ja munad ning hõõruge vahule. Lisage jahu, segage ja suruge läbi koogipritsi ümmargused pärjad. Küpsetage kuumas ahjus kuld-kollaseks, aga olge valvas jälgi-ma, et need ei põleks mustaks.

Kassikeeled

- 4 munavalget
- 100 g suhkrut
- vanillisuhkrut
- ¼ kl röõska koort
- 1 kl head nisupüüli (ca 160–170 g)

Sõeluge jahu kaks korda. Vahustage munavalged, lisage koorega segatud suhkur ja vanill ning pange ettevaatlikult liigutades juurde jahu. Pange küpsetuspaberiga kaetud plaadile lusikaga piklikud koogid ning küpsetage helekollaseks.

Koorekompvekid šokolaadiga

- ½ l head rammusat koort
- ½ kg suhkrut
- 1 tahvel tumedat šokolaadi

Pange koor ja suhkur keema, liigutades tunnete, kui suhkur on sulanud, siis võtke natuke alla poole klaasi ja jätke seisma. Ülejäänud osa keetke paksuks, peaaegu puderjaks. Sobivam keeduväsi on veevanni kasutades. Laske paksenenud mass jahtuda, nii et kätt ei põletaks. Siis sõtkuge tainas sitkeks ja veeretage kuulideks. Nüüd sulatage kõrvalle pandud piimas šokolaad, keetke veidi paksemaks ning kastke vormitud kuulid üksikhaaval šokolaadi sisse ja kuivatage.