



Kook või pirukas isadepäevaks

Isadepäeva puhul valmistage mõni kook või küpsetage pirukas. Tehke tema lemmikkooki isegi siis, kui isa on juba manalamees ja teiega ühes lauas pole. Hingedeaeg ikkagi.

Õunastruudel

Tainas

- 3 ½ dl nisujahu
- 3 sl sulatatud või vedelat margariini
- 1 muna
- ¼ tl soola
- ¾ dl sooja vett
- õli määrimiseks

Täidis

- 3 õuna
- 2 sl suhkrut
- 1 tl kaneeli

Sõeluge jahu kaussi, lisage margariin, muna, sool ja vesi. Segage ja sõtkuge tainas ühtlaselt elastseks palliks, määrige õliga ja jätke rätikuga kaetult pooleks tunniks seisma. Seejärel tõstke tainas puhtale linasele köögirätikule või riidetükile, puistake tainale veidi jahu ja rullige laiaks. Siis pintseldage tainast õliga ja rullige venitades päris õhukeseks. Peale puistake õhu-

keseid suhkruga ja kaneeliga segatud õunaviilude ning keerake riide abil rulli nagu rullbiskviiti. Enne ahjupanekut määrige rulli sulatatud margariiniga. Küpsetage 200° juures umbes 25 minutit.

Lehttainast õunarull

Tainas

- 500 g külmutatud lehttainast
- 1 muna määrimiseks

Täidis

- 4 hapumat õuna
- 1 dl rosinaid
- ½ dl mandlilaaste
- ¾ dl suhkrut
- 2 sl kartulijahu
- 2 tl kaneeli

Laske sügavkülmast võetud poetainal pehmeneda. Puistake lauale jahu, millel rullige tainas õhukeseks ristkülikuks. Kui tainas on kahes tükis, ühendage need rullides. Keerake rullitud tainas ümber rulli ja tõstke küpsetuspaberile. Väikesteks kuubikuteks lõigatud õunad segage pestud ja tahendatud rosinate, mandlilaastude, kartulijahu, suhkruga ja kaneeliga. Laotage täidis tainale ja rullige paberi abil kokku.

Tõstke rull paberiga küpsetusplaadile, sättige jätkukoht allapoole, määrige lahtiklopitud munaga ning pigistage määritud rullitsad kinni. Küpsetage 200° juures umbes 35 minutit.

Kakaokook

- 150 g võid või margariini
- 3 dl suhkrut
- 3 muna
- 2 ½ dl nisujahu
- 1 dl kakaopulbrit
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl vanillisuhkrut

Kate

- 50 g võid
- 4 dl tuhksuhkrut
- 1 sl kakaopulbrit
- umbes 2 sl vett
- tuhksuhkrut kaunistuseks

Vahustage toasoojas seisnud margariini ja suhkrut. Lisage hõõrudes ükshaaval munad.

Segage kokku kõik ülejäänud kuivained ja puistake vähehaaval vahustatud margariinile. Kloppige ühtlaseks tainaks. Laotage tainas küpsetuspaberiga kaetud plaadile (25x30 cm). Küpsetage 175° juures umbes 20 minutit. Laske koogil jahtuda.

Sulatage või, segage juurde suhkrut ja kakao. Ühtlasema kattese saamiseks lisage jaokaupa vett. Määrige see peaaegu jahtunud koogile. Hiljem võite puistata läbi šablooni peale tuhksuhkrut. Šablooniks võite kasutada ka tükikest pitsriiet.