

Täidis

- 3–4 õuna
- suhkrut
- kaneeli
- võid
- 1 sl sidrunimahla

Katteks

- 3 sl fariinsuhkrut

Valmistamine:

Mõõtk küpsetusanumasse piim, sulatatud või, muna, suhkur ja sool. Lisage jahu ja pärm. Pange anum küpsetusmasinasse.

Valige programm "Tainas", mis segab ja kergitab taina, kuid ei küpseta. Vajutage nuppu "Start".

Tükeldage õunad väikesteks kuubikuteks ja piserdage üle sidrunimahlaga.

Valmis tainas rullige jahuga kaetud laual neljakandiliseks tükiks. Määrige võiga, raputage peale kuubikuteks lõigatud õunatükid ning suhkur ja kaneel. Keerake tainas rulli, lõigake rull neljaks osaks ning tõstke puhtaks pestud ja ilma segamislaba küpsetusvormi, asetades kaks rulli vormi põhja ja kaks nende peale. Soovi korral võib rullidele raputada fariinsuhkrut.

Valige programm "Küpsetamine" ja lülitage masin tööle.

Täidisesse sobivad lisaks õuntele ka rosinad. Kevadel võib õunad asendada rabarberitega.

Pitsasai**Koostis**

- 170 ml piima
- 20 g võid
- 1 muna
- ¾ sl suhkrut
- ¾ tl soola
- 320 g nisujahu
- ½ tl kuivpärm

Täidis

- 150–200 g vorstikuubikuid
- 150 g riivjuustu
- ketšupit või tomatipastat
- pitsamaitseainet

Valmistage tainas. Selleks mõõtk küpsetusanumasse piim, sulatatud või, muna, suhkur ja sool. Lisage jahu ja pärm. Pange anum küpsetusmasinasse.

Valige programm "Tainas", mis segab ja kergitab taina ilma järgneva küpsetamiseta. Vajutage nuppu "Start".

Kui tainas on valmis, raputage lauale jahu. Valmis tainas rullige neljakandiliseks tükiks. Määrige ketšupiga, katke vorsti ja juustuga, raputage peale pitsamaitseainet. Keerake tainas rulli, lõigake rull neljaks osaks ning tõstke ilma segamislaba küpsetusvormi, kaks rulli vormi põhja ja kaks nende peale. Soovi korral võib rullidele raputada riivjuustu. Pange küpsetusanum masinasse. Valige programm "Küpsetamine" ja vajutage nuppu "Start".

Täidise hulka võib lisada ka sibulat, paprikat, hapukurki vms.

Apelsini-porgandisepik**Koostis**

- 250 ml apelsinimahla
- 1 sl taimeõli
- 4 sl suhkrut



- 1 tl soola
- 90 g täistera-nisujahu
- 330 g nisujahu (tüüp 550)
- 1 ½ tl kuivpärm
- 1 keskmine riivitud porgand
- 1 tl riivitud apelsinikoort

Mõõtk küpsetusanumasse apelsinimahla, taimeõli, suhkur ja sool. Segage kausis jahu ja kallake anumasse. Lisage pärm. Pange anum küpsetusmasinasse.

Valige küpsetusprogramm "Tavaline", pätsi suurus "750 grammi" ning kooriku värvus soovitatavalt "Keskmine". Vajutage nuppu "Start". Pärast helisignaali lisage riivitud porgand ja apelsinikoort.

Võine rosinakeeks**Koostis**

- 125 ml piima
- 50 g sulatatud võid
- 2 muna
- 1 tl soola
- 80 g suhkrut
- 300 g nisujahu (tüüp 550)
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 80 g väikesi rosinaid

Puru jaoks

- 30 g pehmet võid
- 30 g suhkrut
- 50 g nisujahu (tüüp 550)
- 1 sl palmisuhkrut või fariinsuhkrut

Mõõtk küpsetusanumasse piim, sulatatud või, munad, sool ja suhkur. Segage eraldi kausis jahu ja küpsetuspulbrit ning lisage küpsetusanumasse. Lisage rosinad. Pange anum küpsetusmasinasse.

Valige kiirküpsetusprogramm 750grammise küpsetise jaoks. Vajutage nuppu "Start".

Segamistsükli lõppedes eemaldage tainasegamislaba ja raputage tainale puru, mille valmistamiseks näppige kausis toasoe või, suhkrud ja jahu purutaoliseks. Kui programm lõpetab küpsetamise,

valige lisaks programm "Küpsetamine" ja laske keeksil veel 15 minutit küpseda. Seejärel vajutage nuppu "Stopp".

Võib valida ka küpsetusprogrammi "Keeks". Toimige nagu eelmise programmi puhul, kuid küpsetusaega pole vaja pikendada.

Juustu-peekonisai**Koostis**

- 1 ½ tassi (1 tass = 200 ml) vett
- 2 muna
- 1 sl sulatatud küpsetusmargariini
- 1 tl õunaäädikat
- 2 ½ sl suhkrut
- 1 ½ tl soola
- 1 ½ tassi riisijahu
- ¾ tassi pruune riisikliidid (pruuni riisijahu)
- 1 tass maisitärklist
- 2 tl kuivpärm
- 90 g (⅓ tassi) kergelt praetud peekonit
- ½ tassi riivjuustu

Mõõtk küpsetusnõusse vesi, munad, sulatatud margariin, õunaäädikas, suhkur ja sool. Segage eraldi kausis omavahel kuivained ja kergelt praetud peekoniribad ning lisage küpsetusnõusse. Kõige peale puistake pärm. Pange anum küpsetusmasinasse.

Valige küpsetusprogramm "Gluteenivaba". Vajutage nuppu "Start". Pärast helisignaali lisage riivjuust. Kui tainas tundub liialt vedel, lisage 1 sl kaupa maisitärklist.

