

KUKLID SUITSULIHA

JA SIBULAGA,

20 tk
 125 g piima
 125 g vett
 25 g presspäрни
 0,5 sl suhkrut
 0,5 tl soola
 25 g küpsetusmargariini
 450 g nisujahu
 100 g mugulsibulat
 75 g suitsupeekoni
 määrimiseks muna
 Pärm vedeldada suhkruga, lisada leige piim ja vesi. Siis lisada maitseained ja jahu ning lõpuks sulatatud jahutatud rasvaine.

Sõtkuda, kuni mass tuleb kausi ja käte küljest lahti. Tainas panna sooja vesivanni toidukilega kaetult umbes 30 minutiks kerkima.

Sibul pesta-koorida, peekon lõigata pikadeks ribadeks. Sibul praadida eraldi, kuni see on krõbe, siis lasta kõõgipaberil nõrguda.

Peekon praadida samuti eraldi krõbedaks ja nõrutada.

Segada jahtunud sibulad ning peekon tainasse, hoida kerkimiseks soojas kohas toidukilega kaetult.

Siis veeretada tainast väikesed kuklike-
 sed, asetada need küpsetusplaadile ja lasta 5–10 minutit paisuda.

Määrige lahtiklopitud munaga. Küpsetage eelkuumutatud ahjus 180 °C juures 15–20 minutit.



ÕUNA-VANILJEKOOK, 10-le
 ½ pakki magusat muretainast
 veidi nisujahu (rullimiseks)
 võid (koogivormi määrimiseks)
 ~1 kg õunu
 3–4 dl suhkrut
 jahvatatud kaneeli
Vaniljekaste
 5 dl piima
 1–2 kanamuna
 1½–2 sl nisujahu
 3 sl suhkrut

vaniljesuhkrut
 mandlilaaste (pealeriputamiseks)
Garneering

tuhksuhkrut
 melissioksi
 Muretainas rullida nisujahuga ülepuistatud laual koogivormi suuruseks. Tainarulli abiga tõsta rullitud tainas võitatud koogivormi, vajutada seda sõrmedega ka nõu äärtele. Ülelaigne tainas lõigata ära. Teha tainale kahvliga mõned augud ning küpsetada siis eelkuumutatud ahjus 180 °C juures, kuni koogipõhi on kuldne.

Vaniljekastme valmistamiseks vahustada munad suhkruga tugevaks vahuks, lisada nisujahu ja kuumutada segu piimaga vesivannis.

Lõpuks lisada kergelt segades hulka vahustatud munavalge, kuumutada paksenemiseni. Kaste maitsestada vaniljesuhkruga ning jahutada veidi.

Õunad pesta ja tükeldada suuremateks sektoriteks, puhastada seemnekodadest. Suhkur karamellistada kuumal pannil, lisada õunasektorid ning segada karamellsuhkruga läbi. Kuumutada õunu mõni minut, siis võtta pann tulelt.

Karamellõunad tõsta eelküpsutatud muretaina põhjale, lisada veidi karamellsuhkrut. Õuntele riputada jahvatatud kaneeli. Vaniljekaste jaotada ühtlase kihina õuntele. Peale puistata mandlilaaste. Kook küpsetada eelkuumutatud ahjus 180 °C juures, kuni mandlilaastud on kuldseks. Enne serveerimist küpsetis jahutada.

Lõpuks kaunistada kook melissioksaga, peale riputada tuhksuhkrut.

ruf

RAKETIBAAS

anna ainult
TULD!

VÄRVI ISE TAEVALAOTUST!
VÄRVID SAAD RUFİ RAKETİBAASİDEST!

Ruf Eesti AS
 Kadaka tee 48
 12915 Tallinn

Tel: 653 1068
 Ilutulestike tellimine
 50 41 187

www.raketibaas.ee
www.fireworks.ee