

KOKKIKERHO

2019-2020

RESEPTIT

vk 37 HANNA-TÄDIN KAKUT
vk 38 OMENAPIIRAKKA
vk 39 PANNUKAKKU
vk 40 MUSTIKKAKUKKO
vk 41 MUNAKAS
vk 43 VADELMAMUFFINIT
vk 44 NAAN-LEIPÄ JA RAITA-KASTIKE
vk 45 UUNIJÄÄTELÖ
vk 46 TORTILLAT
vk 47 DAIMKAKKU
vk 48 RUOKAISA PANNUKAKKU
vk 49 JOULUHALKO
vk 50 PIPARKAKUT
vk 2 MOKKAPALA
vk 3 PITSA
vk 4 BANANILETUT
vk 5 PERUNALEIPÄSET
vk 6 RONEBERGINTORTTU
vk 7 TÄYTETYT LETUT
vk 9 LASKIAISPULLA
vk 10 KASVISCOUSCOUS
vk 11 OMENA -CAKE POPSIT
vk 12 JUURESRÖSTIT
vk 13 KAURALASTUT
vk 14 SUKLAAKAKKU
vk 15/16 SUOLAINEN MUFFINI
vk 17 KÖYHÄT RITARIT

vk 37 HANNA-TÄDIN KAKUT

noin 80 kpl

Ainekset:

200 g voita tai margariinia
2 dl hienoa sokeria
1 ½ dl kuohukermaa
3 dl perunajauhoja
5 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa
1 tl Vaniljasokeria
Kanelia



OHJEET:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi tai margariini ja erikoishieno sokeri valkoiseksi vaahdoksi.

Vatkaa joukkoon kuohukerma ja keskenään sekoitetut kuivat aineet.

Laita taikina hetkeksi jääkaappiin jähmettymään.

Pyöritä taikina tangoiksi ja jaa tasakokoisiin pieniin paloihin.

Pyöritä palat palloiksi ja litistä kevyesti leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.

Sekoita vähän sokeria ja kanelia sekaisin purkissa. Kääntele osa pikkuleivistä Kanelisokerissa.

Paista 200-asteisen uunin keskiritilätasolla noin kymmenen minuuttia.

vk 38 OMENAPIIRAKKA

Ainekset:

2 muna
1 ½ dl sokeria
100g leivin margariinia
2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta

Täyte

2-3 omenaa
½ dl sokeria
½ tl kanelia
pikkuisen kardemummaa

Vaniljakastike

OHJEET:

Vaahdota muna ja sokeri.

Lisää voisula.

Lisää vehnä jauho-leivinjauheseos.

Levitä puolet taikinasta voidellun halkaisijaltaan 25 cm:n uunivuokaan.

Lado päälle kuoritut ja viipaloidut omenat.

Sekoita mausteet ja ripottele piirakan päälle.

Levitä loppu taikina päälle.

Paista 200 asteessa 25 min.

Vaahdota vaniljakastike.



vk 39 PANNUKAKKU

Pellillinen

Ainekset:

4 dl vehnä jauhoja
0,75 dl sokeria
1 tl suolaa
1 tl vaniljasokeria
8 dl maitoa
2 kananmunaa
50 g sulatettua margariinia

Päälle hillon ja sokeria.

OHJEET:

Laita leivinpaperi pellin päälle

Laita uuni päälle 200-225 astetta.

Sekoita kuivat aineet.

Lisää yksitellen samalla sekoittaen maito, munat sekä sulatettu, jäähtynyt margariini.

Kaada taikina leivinpaperille uunipellille ja paista 200-225 asteessa n. ½ tuntia.

Antakaa hetki jäähtyä jos on aikaa ja leikatkaa paloiksi.

Tarjoillaan hillon ja sokerin kanssa.



vk 40 MUSTIKKAKUKKO

6 annosvuokaa

Tarvitaan pieniä annosvuokia tai uunin kestäviä mukeja.

Ainekset:

150 g margariinia

1 dl sokeria

3 ½ dl ruisjauhoja

5 dl mustikoita

1 rkl perunajauhoja

½ dl sokeria

½ tl jauhettua kardemummaa

margariinia voiteluun

OHJEET:

Nypi margariini, (1 dl) sokeri ja ruisjauhot tasaiseksi taikinaksi. Jos taikina on löysää voit hieman lisätä jauhoja. Ota kolmas osa talteen kansipaloja varten. Painele loput taikinasta pienten voideltujen vuokien pohjalle ja reunoille.

Yhdistä kulhossa mustikat, perunajauhot, sokeri ja kardemumma. Jaa seos vuokiin.

Kauli säästöissä oleva taikinasta levyksi ja ota siitä pyöreitä kiekkoja. nosta kiekot vuokien päälle kanneksi. Pistele kansiin reikiä haarukalla.

Nosta vuoat pellille.

Paista 200 asteessa. n. 20 minuuttia.



vk 41 MUNAKAS

2-lle eli pari tekee omansa!

Ainekset:

3 muna
½ dl vettä
½ tl suolaa
2 viipaletta kinkkua tai makkaraa
1 tomaatti
rasvaa/öljyä
pala juustoa



OHJEET:

Raasta juusto.

Riko kananmunat kulhoon ja lisää vesi ja suola.

Sekoita haarukalla, kunnes ainekset ovat yhtenäistä seosta.

Paloittele kinkku/makkara aj tomaatti työlaudalla.

Kuumenna rasvaa hetken paistinpannulla. Kun rasva on sulanut kokonaan, lisää munakasseos

Säädä levyn teho melko pieneksi

Ripottele kinkku/makkarapalat ja tomaatti päälle.

Siirtele löysää munakasmassaa muutaman kerran pastinlastalla siten, että munakas hyytyy kokonaan

Hauduta munakas kypsäksi noin 2 minuuttia

Jaa munakas kahteen osaan ja nosta tarjolle paistopinta ylöspäin.

Ripottele juustoraaste kuuman munakkaan päälle.

vk 43 VADELMAMUFFINIT

n. 15 isoa muffinia

Ainekset:

175 g voita
2 dl sokeria
3 kananmunaa
3 ½ dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
70 g valkosuklaata
0,5 dl maitoa
150 g vadelmia

Kuorrute:

200 g tuorejuustoa
1 dl tomusokeria
2 tl vanilliinisokeria
punaista elintarvikeväriä
nonparelleja

OHJEET:

Vatkaa rasva ja sokeria vaahdoksi.

Rouhi valkosuklaa.

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Sekoita taikina. Lisää viimeiseksi maito ja jäiset vadelmat.

Laita taikina muffinivuokiin ja paista 225 asteessa noin 15 minuuttia.

Sekoita tuorejuusto ja sokeri kreemiksi ja värjää se muutamalla tipalla elintarvikeväriä.

Koristele jäähtyneet muffinit kreemillä ja nonparelleilla.



vk 44 NAAN-LEIPÄ JA RAITA-KASTIKE

12 kpl

Ainekset:

2 dl turkkilaista jogurttia
2dl maitoa
25 g hiivaa
1 tl suolaa
2 tl sokeria
7 dl vehnä jauhoja
50 g sulatettua voita

Voiteluun sulatettua voita



Raita-kastike:

1 pieni porkkana
10 cm pala kurkkua (1,5 dl raastettuna)
2 dl turkkilaista jogurttia
1 tl suolaa
1 tl chilijauhetta

OHJEET:

Liuta kädenlämpöiseen jogurtti-maitoseokseen hiiva, suola ja sokeri. Lisää jauhot sekoittaen ja lopuksi voisula. Peitä leivinliinalla. Kohota kaksinkertaiseksi.

Jaa taikina 12 osaan jauhotetulla pöydällä. Taputtele 4 palaa puhtaalle pellille (älä käytä leivinpaperia) 2 -3 mm:n paksuisiksi soikioiksi. Voit myös kaulia soikiot pöydällä. **Leivinpaperia ei voi käyttää sillä se ei kestä 275 astetta.**

Paista heti 275 asteessa uunin yläosassa 5 - 7 min. Kauli ensimmäisten leipien paistuesssa pöydällä seuraavat 4 leipää. Siirrä ne kuumalle, uunista otetulle pellille. Paista. Paistoaika tällöin hieman lyhyempi.

Voitele leivät paistamisen jälkeen voisulalla. Peitä leivät.

RAITA-KASTIKE:

Kuori ja raasta porkkana. Raasta kurkku. Mittaa Turkkilainen jogurtti kulhoon ja nosta raasteet jogurtin joukkoon. Mausta suolalla, chilillä ja kardemummalla. Sekoita ja anna maustua jääkaapissa.

vk 45 UUNIJÄÄTELÖ

Ainekset:

- 1 valmis torttupohja
- n. 1 dl mehua kostutukseen
- 200 g pakastemarjoja
- 1 l vaniljajäätelöä
- 3 kananmunan valkuaisista
- 1 dl tomosokeria

OHJEET:

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita tomosokeri vähitellen joukkoon.

Pane torttupohja uuninkestävälle alustalle ja kostuta se mehulla.

Levittele marjat pohjan päälle. Saavat olla hieman jäisiäkin. Marjoja voi jättää hieman koristelua varten.

Leikkaa jäätelö noin sentin paksuisiin viipaleisiin ja lada ne marjojen päälle.

Peitä lopuksi kaikki valkuaisvaahdolla.

Pane kakku hetkeksi uuniin 250 asteeseen niin, että marenki saa väriä. Nosta kakku suoraan uunista pöytään ja leikatkaa syötäväksi.

Kakkua voi koristella vielä marjoilla.



vk 46 TORTILLAT

6 isoa annosta

Ainekset:

400 g jauhelihaa
1 sipuli
2-3 valkosipulin kynttä
1 rkl tomaattipyreetä
250 g tomaattia
1 prk valkoisia papuja
tomaattikastikkeessa
1 ½ tl paprikajauhetta
½ tl suolaa
pala juustoa
salaattia
tortillalettuja



OHJEET:

Kuullota sipulit pannulla öljyssä ja ruskista jauheliha. Lisää joukkoon valkosipulit ja tomaattipyree. Mausta paprikajauheella ja suolalla.

Kuutioi tomaatit ja lisää ne jauhelihaseokseen. Lisää pavut mukaan ja kuumenna kiehuvaksi.

Raasta juusto.

Lämmitä tortillaletut paketin ohjeen mukaan.

Täytä tortillat jauhelihalla, juustoraasteella ja salaatilla.

Taittele taskuksi.

vk 47 DAIMKAKKU

Ainekset

200g Margariinia tai voita
2 dl Sokeria
3 Kananmunaa
3 dl Vehnäjauhoja
2 tl Leivinjauhetta
2 tl Vanilliinisokeria
3 rkl Kaakaojauhoa
1 pss/ 2pkt Daim-rakeita/isoja patukoita
½ dl Maitoa
250g Daim suklaalevy



OHJEET:

Pane uuni kuumenemaan 250 asteeseen

Vaahdota sokeri (+vanilliinisokeri) ja pehmennyt voi.

Lisää munat joukkoon hyvin vatkatien.

Sekoita joukkoon jauhot (=vehnäjauhot, leivinjauhe, kaakaojauhot) ja maito.

Lisää kevyesti sekoittaen rakeet. Paista korppujauhotetussa vuoassa.

Paisto 175 °C n. 40-60 min

Laita kattilaan vettä ja kuumenna kiehuvaaksi. Palastele suklaalevy metallipurkkiin ja laita purkki varovasti kuumaan veteen. Kun suklaa on sulanut, anna sen hetken jäähtyä ja kaada se hitaasti kakun päälle ja levitä. Päälle voit ripotella Daim-paloja jos niitä on jäänyt.

vk 48 RUOKAISA PANNUKAKKU

Ainekset:

- 4 kananmunaa
- 4,5 dl vehnä jauhoja
- 8 dl maitoa
- 1 tl suolaa
- 25 g sulaa voita
- 1 tl mustapippurirouhetta
- 1 pss kinkkusuikaleita

OHJEET:

Sekoita kananmunien rakenne rikki.

Lisää vehnä jauhot, maito, suola, sula voi ja mustapippurirouhe. Ja vispaa vispilällä seos tasaiseksi.

Lisää kinkkusuikaleet ja pieneksi pilkotut paprika kuutiot.

Kaada pellille leivinpaperin päälle.

Paista uunissa 200-225 asteessa n. 30-40 min.



vk 49 JOULUHALKO

Ainekset:

Pohja

4 kananmunaa
1 ½ dl sokeria
¾ dl vehnä jauhoja
¾ dl perunajauhoja
3 rkl kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta

Täyte

1 dl vadelmahilloa
2 dl Vispikermaa
1 prk (200 g) maustettua rahkaa luumu-kaneli
1 tl vaniljasokeria

Pinnalle

100 g tummaa suklaata
1 prk (200 g) maustettua rahkaa luumu-kaneli
1 dl Vispikermaa

OHJEET:

Vaahdota munat ja sokeri kovaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet ja lisää joukkoon varovasti sekoittaen.

Kaada taikina uunipannulle leivinpaperin päälle. Paista uunin keskiosassa 225 asteessa n. 7 min.

Kumoa kypsä pohja sokeroidulle leivinpaperille. Levitä jäähtyneelle pohjalle vadelmahillo.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää vaahtoon rahka ja vaniljasokeri.

Levitä seos pohjalle. Jätä 5 cm etureunasta tyhjäksi. Kääri rullaksi. Jätä saumapuoli alle. Leikkaa molemmista päistä n. 10 cm:n pala pois. Nosta pitkä osa tarjoiluastiaan ja muotoile paloista "oksantynkiä" ja asettele ne rullan päälle tai sivulle.

Valmista kuorrutus: Sulata suklaa vesihauteessa. Sekoita rahkan joukkoon. Lisää viimeiseksi joukkoon vaahdotettu kerma. Levitä kuorrutus kääretortun pinnalle. Vedä haarukalla puunkuorta muistuttavat kuviot kuorrutukseen. Sihtaa päälle kaakaojauhetta siivilän läpi.



vk 50 PIPARKAKUT

n. 30-40 kpl

Ainekset:

Valmis piparkakkutaikina

Tomusokerikuorrute

1 dl tomusokeria
pari teelusikallista vettä
(elintarvikevärejä)

OHJEET:

Kauli piparkakkutaikina levyä noin. 2 mm paksuiseksi levyksi.

Painele muotilla kuvioita taikinaan ja nosta ne lastalla pellille leivinpaperin päälle.

Paista uunin keskitasolla n. 200 asteessa n. 5-7 min. Muista katsella välillä uuniin, ettei piparit pala.

Laita tomusokeri pieneen kulhoon ja sekoita vesi joukkoon pikkuhiljaa. Lisää vettä säästellen, lähes pisarointain, kunnes seos on notkeaa mutta samalla kiinteää.

Värjää kuorrute halutessasi elintarvikeväreillä. Väriä tarvitaan vain pikkuripaus.

Laita kuorrute pieneen, vahvaan muovipussiin. Tee yhteen pussin kulmaan pieni kolo pursottamista varten. Tai voit toki levittää kuorrutetta, vaikka lusikallakin.

Koristele piparit haluamallasi tavalla.



vk 2 MOKKAPALA

Ainekset:

6 muna
4 dl sokeria
2 dl maitoa
6 dl vehnäjauhoja
4 tl leivinjauhetta
4 tl vaniljasokeria
2 rkl kaakaojauhetta
200 g margariinia



Kuorrute:

200 g tomusokeria
5 rkl kahvia
4 rkl margariinia
2 tl vaniljasokeria
1-2 rkl kaakaojauhetta

nonparelleja

OHJEET:

Vaahdota sokeri ja muna vatkaimella.

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Sulata margariini.

Sekoita kuivat aineet, vaahto ja margariini vähän kerrallaan vuorotellen yhteen.

Paista 200 asteessa 15-20 minuuttia.

Sulata kuorrutteen margariini ja sekoita ainekset.

Anna pohjan jäähtyä hetki ennen kuorrutteen laittamista.

Koristele nonparelleilla.

vk 3 PITSA

Tällä reseptillä voit tehdä ison pizzan uunipellillä, kaksi pyöreää pizzaa tai juomalasin reunalla leikattuja pikkupizzoja.



Pohjan Ainekset:

3 dl maitoa
1 tl suolaa (voi jättää poisikin)
7,5 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 dl öljyä

OHJEET:

Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään tasaiseksi taikinaksi ja lisää lopuksi öljy nopeasti sekoittaen.

Tonnikalapizzaan tarvitset: 1 tlk tonnikalaa 1 tlk tomaattimurskaa sitruunapippuria ananasrenkaita pilkottuna pizzamaustetta (oreganoa ja basilikaa) juustoraastetta oliiveja

Kinkku- tai pepperonipizzaan tarvitset: 1 tlk tomaattimurskaa n. 200 g kinkkusuikeleita tai pepperonimakkaraa ananasrenkaita pilkottuna 1 paprika pilkottuna juustoraastetta pizzamaustetta

OHJEET: Kauli taikina isoksi levyksi leivinpaperin päälle tai jaa taikina kahteen osaan, pyöritä palloksi ja kauli molemmat pyöreiksi levyiksi tai kauli taikina isoksi levyksi ja ota siitä isohkolla lasilla pieniä pyöreitä pizzoja.

Paista 225 asteessa n. 20 min. tai kunnes juustoraaste on saanut kauniin ruskeita pizzoja.

vk 4 BANAANILETUT

3-4 henkilölle

Ainekset

2 isoa banaania
4 kpl kananmunaa
 $\frac{1}{2}$ tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria

öljyä paistamiseen

Kuohukermaa ja pakastemarjoja.

OHJEET

Tehkää lettutaikinaa 3-4 hengen ryhmissä niin on useammalle tekemistä.

Sekoita ainekset monitoimikoneessa tai sauvasekoittimella sileäksi taikinaksi.

Paista voissa MIEDOLLA lämmöllä pikku lettusia

Vispatkaa kerma vaahdoksi.

Nauti lisukkeeksi kermavaahtoa ja marjoja. Letut maistuvat makeilta ilman lisukkeitakin.



vk 5 PERUNALEIPÄSET

Ainekset:

- 5 dl perunamuusia (jauheesta)
- 2 dl maitoa
- 1 tl suolaa
- 2 rkl sulaa margariinia
- 1 dl ruisjauhoja
- 1 dl kaurahiutaleita
- 2 dl vehnäjauhoja
- 1 kananmuna



Margariinia ja juustoa.

OHJEET:

Tee perunamuussi paketin ohjeen mukaan.

Sekoita muut aineet joukkoon.

Nostele pellille taikinasta taputellen pieniä leipäsiä. Pistele haarukalla reikiä leipäsiin.

Paista 250 asteessa noin 10-12 minuuttia.

Syödään lämpimänä margariinin ja juustosiivujen kanssa.

vk 6 RNEBERGINTORTTU

Ainekset:

2 muna
1 ½ dl sokeria
1 ½ dl kermaa
200 g sulatettua margariinia
2 ½ dl korppujauhoja
3 dl vehnä jauhoja
1 ½ tl leivinjauhetta



Päälle:

vadelmahilloa
tomusokerikuorrute

OHJEET:

Vatkaa sokeria ja muna vaahdoksi.

Vatkaa kerma vaahdoksi.

Sulata margariini.

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Sekoita vaahdot varovasti keskenään ja lisää kuivat aineet.

Lisää lopuksi sulatettu margariini.

Laita taikina leivosvuokiin.

Paista torttuja 200 asteessa noin 20-25 minuuttia.

Jäähdytä ja koristele hillolla ja tomusokerikuorruteella.

vk 7 Ruokaisa

n. 10 isoa ohukaista

AINEKSET:

2 1/2dl	vehnä jauhoja
1tl	suolaa
5dl	maitoa
2	kananmunaa
3/4dl	rypsiöljyä tai sulatettua voita



Täyte

1 iso (150 g)	sipuli
2rkl	rypsiöljyä tai voita
350g	jauhelihaa
1rkl	vehnä jauhoja
1dl	vettä
200g	tomaatteja
1tl	suolaa
1/4tl	mustapippuria

(Pinnalle juustoraastetta)

OHJEET:

Riko munien rakenne kulhossa. Lisää joukkoon maito, jauhot, sokeri, suola ja viimeiseksi sulatettu voi.

Anna taikinan turvota n. 30 min.

Laita ohukaispannulle voita ja anna ruskistua kevyesti. Kaada taikinaa ohuelti pannulle ja paista molemmilta puolilta kauniin ruskeiksi.

Kuori ja hienonna sipuli. Ruskista jauheliha. Lisää joukkoon sipulit ja anna niiden pehmetä. Ripottele jauhot kypsän jauhelihan joukkoon ja sekoita. Lisää vesi ja kiehauta sekoittaen.

Kuutioi tomaatit ja sekoita jauhelihaseokseen. Mausta seos suolalla ja pippurilla ja anna hautua hiljaa noin 5 minuuttia. Levitä seos letuille ja kääri rulliksi.

Halutessasi voit kuorruttaa letut uunissa. Lado rullat voideltuun uunivuokaan, ripottele pinnalle juustoraastetta ja kuorruta 200 asteessa noin 10 minuuttia.

vk 9 LASKIAISPULLA

Ainekset:

Valmiiksi tehty ja kohotettu pullataikina kerhoon.

Päälle:

1 muna
raesokeria

Täytteeksi:

150 g mantelimassaa (+ tilkka vettä) TAI 1–2 dl mansikka- tai vadelmahilloa
2 dl vispikermaa + 1 rkl sokeria
tomusokeria

OHJEET:

Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa ilmakuplat pois.

Muotoile taikinasta tanko, jaa se osiin (noin 16 kpl). Pyöritä palat pikkupulliksi.

Nosta pullat pellille leivinpaperin päälle. Anna pullien kohota liinan tai kelmun alla lämpimässä paikassa noin 20 minuuttia.

Vatkaa munan rakenne rikki pienessä kulhossa. Voit laittaa munan joukkoon ripauksen suolaa, jolloin munan rakenne muuttuu notkeammaksi. Voitele kohonneet pullat munalla ja koristele raesokerilla.

Paista 225-asteisen uunin keskitasolla 10–15 minuuttia. Anna pullien jäähtyä.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta sokerilla.

Leikkaa pullista "hattu" pois.

Laita pullien täytteeksi joko hilloa tai mantelimassaa. Notkista mantelimassaa tarvittaessa tilkalla kuumaa vettä.

Pursota hillo- tai mantelimassasilmän ympärille kermavaahtoa ja laita hattu pullan päälle.

Siivilöi pinnalle tomusokeria.



vk 10 KASVISCOUSCOUS

6 annosta

Ainekset:

1 kpl Sipuli
1 kpl Punasipuli
150 g Porkkanaa
150 g Kesäkurpitsaa
1/2 kpl Punainen paprika
1 rkl Öljyä
1 dl Rusinoita tai korintteja
3 1/2 dl Couscous-
suurimoita
1 rkl Margariinia
3 1/2 dl Vettä



KASTIKE:

1 dl Maustamatonta jogurttia
1 rkl Öljyä
2 tl Valkoviinietikkaa
1 tl Currya
1 tl Suolaa
1/4 tl Mustapippuria rouheena
Ruoho- tai kevätisipulia halutessasi

OHJEET:

Kuori ja paloittele sipulit ja porkkanat. Pese kesäkurpitsa ja paprika. Paloittele kesäkurpitsa. Poista paprikasta siemenet ja paloittele se.

Kuumenna öljy pannulla ja pehennä kasvikset paistaen.

Kuumenna vesi ja valmista couscous pakkauksen ohjeen mukaan. Sekoita kasvikset, rusinat tai korintit ja halutessasi kevätisipuli couscousin joukkoon.

Sekoita kastike jogurtista, öljystä, valkoviinietikasta ja mausteista.

vk 11 OMENA -CAKE POPSIT

noin. 15-20 kpl

Ainekset:

100 g voita
2 dl tomusokeria
2 rkl omenamarmeladia
200 g valmis (Suklaa)kakkupohja

Koristelu:

n. 300 g candy melts -karkkinappeja
2 rkl ruokaöljyä
vihreää sokerimassaa
tikkaritikkuja



Tarvitsette alusta johon tikut voi tökkiä valmiina jäähtymään. Esim. styroksia tai tyhjä munakenno, johon voi tehdä pikkuisia reikiä tikuille.

OHJEET:

Muotoile vihreästä sokerimassasta lehtiä.

Vatkaa pehmeä voi ja tomusokeri kreemiksi. Sekoita siihen omenamarmeladi ja murusteltu kakkupohja.

Hiero taikina tasaiseksi massaksi ja laita hetkeksi jääkaappiin asettumaan.

Pyörittele massasta noin 2,5 cm kokoisia palloja.

Sulata muutama candy melts nappi varovasti mikrossa. Käytä tikkarin tikun pää karkissa ja työnnä tikku tekemääsi massapalloon. Asettele pallo lautaselle odottamaan niin että tikku on suoraan ylöspäin. Pane hetkeksi jääkaappiin odottamaan.

Sulata lisää candy meltsejä mukissa mikrossa sekoittaen muutaman minuutin välein, jotteivat ne pala. Notkista massa laittamalla siihen hieman ruokaöljyä. Upota massapallo tikun avulla karkkiin ja nosta varovasti ylös. Varo ettei pallo irtoa tikusta. Kopsauta tikkaria pari kertaa mukin reunaa vasten, että ylimääräinen kuorrute valuu pois.

Laittakaa valmiit vihreät lehdet koristeeksi omenatikkareihin ja laittakaa tikkarit pystyyn esim. styrokseen tai munakennoon, Nostakaa hetkeksi jääkaappiin jähmettymään.

vk 12 JUURESRÖSTIT

10-12 kpl

Ainekset:

- 1 pieni palsternakka
- 2 keskikokoista perunaa
- 1 pieni sipuli
- ½ keskikokoista kesäkurpitsaa
- 2 kananmunaa
- 1 dl raastettua juustoa
- 2 ½ rkl vehnä jauhoja
- 1 tl suolaa
- pippuria
- 2 rkl silputtua ruohosipulia



Paistamiseen öljyä

salaattia
kurkkua
tomaattia

OHJEET:

Kuori palsternakka, perunat ja sipuli.

Huuhtele kesäkurpitsa.

Raasta vihannekset ja juusto ja kaada ne kulhoon.

Lisää kananmuna, juustoraaste, jauhot, suola, pippuri ja ruohosipuli. Sekoita.

Kummenna öljyä hetki pannulla ja paista juureskakuja keskilämmöllä. 3-4 minuuttia molemmilta puolin tai kunnes saavat sopivan kullanruskean värin.

Pilko salaatti, kurkku ja tomaatti ja tarjoile röstien kanssa.

vk 13 KAURALASTUT

n. 40 kpl

Ainekset:

150 g voita
2½ dl sokeria
2 dl kaurahiutaleita
1 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl vanilliinisokeria
½ tl kanelia
1 kananmuna



OHJEET:

Sulata rasva varovasti kattilassa levyllä tai kulhossa mikrossa ja anna sen jäähtyä.

Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa.

Lisää rasva ja muna.

Sekoita tasaiseksi taikinaksi.

Nosta kahden pikkulusikan avulla nokareita leivinpaperin päälle pellille, jätä runsaasti leviämistä.

Paista 200 asteessa uunin keskitasolla 5-7 minuuttia.

Anna jäähtyä pellillä.

vk 14 SUKLAAKAKKU

Ainekset:

400 g tummaa suklaata
2 kananmunaa
175 g margariinia
2 dl fariinisokeria
1 ½ dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
1 ½ tl leivinjauhetta
rasvaa vuoaan voiteluun



OHJEET:

Sulata suklaa vesi hauteessa. (Laita kattilaan vettä kiehumaan. Laita kuuman kestävässä astia veteen. Palasteltu suklaa sulaa astiassa.) tai (Laita lavaariin tulppa ja täytä noin 5 cm kuumalla vedellä. Laita suklaa paloina astiaan ja astia kuumaan veteen.) Ole varovainen, ettei vettä joudu yhtään pisaraa suklaan sekaan.)

Erottele kananmunan valkuaiset ja vaahdota ne.

Vatkaa keltuainen, fariinisokeri ja margariini omaksi vaahdoksi.

Sekoita kuivat aineet ensin keskenään ja sitten lisää ne taikinaan.

Sekoita sula suklaa taikinaan.

Kääntelevä varovasti valkuaisvahto viimeiseksi taikinaan.

Rasvaa kakkuvuoaan pohja ja reunat ja kaada taikina vuokaan.

Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia. Kakun kuuluu jäädä hieman pehmeäksi keskeltä. Syökää kun on hiukan jäähtynyt.

vk 15/16 PORKKANASÄMPYLÄT

20-25 kpl

Ainekset:

5 dl maitoa
3-4 dl hienoa porkkanaraastetta
50 g hiivaa
2 tl suolaa
n.15 dl Myllyn Paras
Hiivaleipävehnä jauhoja
100 g voita tai margariinia



Tarjoiluun margariinia ja juustoa.

OHJEET:

Raasta porkkanat.

Sekoita porkkanaraaste maitoon ja lämmitä seos kädenlämpöiseksi. Liuota nesteeseen hiiva ja suola. Lisää hiivaleipävehnä jauhoja ja alusta taikina hyvin, lisää alustuksen loppupuolella pehmeä rasva.

Anna taikinän kohota peitettynä lämpimässä paikassa (esim. lämpimässä vesialtaassa) kaksinkertaiseksi.

Leivo taikinasta sämpylöitä; kuohkeimmat sämpylät saat löysähköstä taikinasta nostelemalla siitä palasia uunipellille. Kohota sämpylät peitettynä kaksinkertaisiksi.

Paista sämpylät 225-asteisen uunin keskitasolla 10-15 min sämpylöiden koosta riippuen.

Tarjoillaan margariinin ja juustosiivujen kanssa heti lämpimänä.

vk 17 KÖYHÄT RITARIT

8-10 ritaria

Ainekset:

Pullapitko

3 dl maitoa
2 kananmunaa
2 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria



margariinia paistamiseen

Lisäksi:

2 dl kuohukermaa
1 rkl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
mansikkahilloa

OHJEET:

Leikkaa pullapitko reiluiksi siivuiksi.

Vatkaa muna rikki kulhossa ja lisää sokeri, vaniljasokeri ja maito.

Vatkaa kermavaahto ja mausta sokerilla.

Kaada seos laakealle astialle ja pyörittelen pullasiivut seoksessa kauttaaltaan.

Kuumenna paistinpannu miedolla lämmöllä ja paista pullasiivut margariinin avulla molemmin puolin niin, että pinta saa hieman väriä.

Tarjoile köyhät ritarit kermavaahdon ja mansikkahillon kera.