

PIPARPALAT

Taikina:

4 munaa

2 dl sokeria

6 dl vehnä jauhoja



kanelia, jauhettua kardemummaa, inkivääriä, pomeranssinkuorta: 1 maustemitallinen (1 ml) kutakin maustetta

noin 0,5 maustemitallista maustepippuria (näiden tilalla voi käyttää valmista piparkakkumaustetta 1tl)

3 tl leivinjauhetta

2 dl maitoa

2,2 dl juoksevaa margariinia (tai 200 g kiinteätä)

0,5 dl tummaa siirappia

Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita jauhojen joukkoon mausteet ja leivinjauhe. Sekoita munasokerivaahdon sekaan vuorotellen jauhoja, maitoa ja siirappi. Lisää viimeiseksi rasva taikinan joukkoon, sekoita tasaiseksi.

Kaada taikina leivinpaperoidulle uunipellille. Paista uunin keskiosassa 200 asteessa noin 12-14 minuutin ajan.

Kuorrute:

200 g voita (EI JUOKSEVAA MARGARIINIA, tulee liian pehmeää)

0,75 dl tummaa siirappia

kanelia, jauhettua kardemummaa, inkivääriä, pomeranssin kuorta: 2 maustemitallista kutakin maustetta

noin 0,75 maustemitallista maustepippuria (mausteiden tilalla voi käyttää valmista piparkakkumaustetta 2 tl)

3,5 dl tomusokeria

Valmista kuorrute. Laita kattilaan voi, siirappi ja mausteet. Kun voi on sulanut, anna seoksen kiehahtaa ja keitä miedolla lämmöllä noin minuutin ajan. Ota kattila pois levyltä ja lisää tomusokeri. Sekoita tasaiseksi. Voit siirtää kattilan takaisin levyille hetkeksi ja antaa seoksen lämmetä, jos tomusokeri ei sekoitu tasaisesti. Juoksevampi (lämmin) kuorrute on myös helpompi levittää.

Levitä kuorrute tasaisesti kakkulevyn päälle. Anna kuorrutteen jähmettyä hetki ennen koristelua, muuten koristeet uppoavat kuorrutteeseen. Koristele jouluisilla tai talvisilla nompparelleilla ja helmillä. Myös piparkakkujen murut käyvät koristeiksi. Leikkaa levy paloiksi kun kuorrute on jähmettynyt.

HUOM!! MAUSTEMITTA = 1/5 tl (maustemitta = 1ml)

KAURAKEKSIT

Taikina:

50 g voita tai margariinia

2 dl kaurahiutaleita

1 rkl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1 dl sokeria

1 muna

(suklaahippuja tai kookoshiutaleita)

Sulata rasva. Lisää muut aineet rasvan joukkoon ja sekoita. Nosta pieniä taikinanokareita leivinpaperoidulle pellille. (Ripottele päälle suklaahippusia.) Jätä nokareiden väliin noin 10 cm tilaa leviämistä varten. Paista 200 asteessa noin 5 minuutin ajan. Anna jäähtyä pellillä.

Kaarevia lastuja voi tehdä nostamalla lämpimät lastut varovasti kaulimen tai esimerkiksi talouspaperihylsyn päälle jäähtymään. Teippaa hylsy pöytään tai laita sen sisälle esimerkiksi veitsi, jotta hylsy ei kierähdä.