

PIPARITAIKINA*

AINEKSET

- 1 dl Dansukker Tummaa Siirappia.
- 1 dl Dansukker Taloussokeria
 - 2 tl kanelia
 - 1 tl inkivääriä
 - 1 tl neilikkaa
- 125 g voita tai margariinia
 - 1 muna
- 4,5-5 dl vehnä jauhoja
 - 1 tl soodaa

Kiehauta siirappi, sokeri ja mausteet. Lisää rasva ja hämmennä, kunnes se on sulanut. Anna jäähtyä haaleaksi. Sekoita odotellessa sooda vehnä jauhoihin huolellisesti. Lisää siirappiliemeen muna ja sitten jauhoseos. Sekoita hyvin. Peitä taikina kelmulla ja anna kovettua jääkaapissa mielellään yön yli.

**Taikinan ohjeella saat noin 700 g piparitaikinaa. Siitä leivot piparkakkulyhdyn ja jouluisia pipareita. Lisää jouluisia reseptejä: dansukker.fi*

PIPARILYHTY

Näin teet piparilyhdyn:

Ota taikinasta pala ja kauli se noin 2-3 mm paksuiseksi levyksi. Leikkaa levystä 6 neliötä kokoon 8 x 8 cm. (Tee neliöiden reunoista mahdollisimman tasaiset.) Leikkaa neliöihin kuviot sapluunan mukaan tai paina ne pienillä piparkakkumuoteilla. Jätä kuvion ympärille riittävästi taikinalaitaa niin että piparkakkulyhdyn aihio on riittävän tukeva.

Siirrä aihiot leivinpaperoidulle pellille ja paista 200-asteisessa uunissa noin 6-8 minuuttia piparien paksuudesta riippuen.

Liitä neljä ahiota lyhdyn seiniksi sulatetulla sokerilla tai sokerikuorrutteella (ks. ohje alla). Tee kahdesta ahiosta lyhdylle katto ja liitä palat toisiinsa kuten edellä. Koristele halutessasi sokerikuorrutteella ja/tai Dansukker Tomusokerilla. Laita pieni led-kynttilä sisään, sytytä ja nauti lyhdyn valosta.

SOKERIKUORRUTE

Vatkaa kananmunan valkuainen, noin 3 dl Dansukker Tomusokeria ja pari tippaa sitruunamehua pursotettavaksi tahnaksi. Pane seos pursotinpuussiin ja pursota.



