



Piparkakut

Aineet: 1 1/2 dl siirappia
1 dl sokeria
1 tl jauhettua neilikkaa
1 tl kardemummaa
1 tl inkivääriä
1 tl pomeranssikuorta
2 tl kanelia
2 tl soodaa
125 g voita tai margariinia
1 kananmuna
noin 5 1/2 dl vehnä jauhoja
Tomusokerikuorrutus:
1 valkuainen
1 pkt (225 g) tomusokeria
muutama tippa sitruunamehua

Valmistus: Sekoita siirappi, sokeri ja mausteet mieluiten teflonkattilassa ja kiehauta. Ota kattila pois levyltä. Lisää sooda ja anna taikinan kuohua rauhassa 2 - 3 minuuttia. Älä vatkaa. Lisää rasva palasina ja anna sulaa. Jäähdytä seosta ja lisää kananmuna. Sekoita taikinaan jauhot. Taikina saa levätä jääkaapissa seuraavaan päivään. Kaaviloita taikina 2 - 3 m:n vahvuiseksi levyksi. Ota siitä muotilla erilaisia piparkakkuja ja paista 200 - asteisessa uunissa noin 5 minuuttia. Koristele halutessasi jäähtyneenä tomusokerikuorrutuksella.

Tomusokerikuorrutus:

Sekoita valkuaisen joukkoon tomusokeri. Lisää sitruunamehua ja sekoita kiinteäksi ja kiiltäväksi. Pursota ohuena nauhana pursottimesta piparkakuille. Anna kovettua. Älä pinoa päällekkäin.