



Piparkakkutaikina

Aineet: 2 dl siirappia
2 dl sokeria
250 g voita tai margariinia
3 tl kanelia
2 tl inkivääriä
2 tl kardemummaa
1 tl neilikkaa
1 tl pomeranssinkuorta
2 munaa
Reen osien liittämiseen:
1 dl sokeria
Reen koristeruun:
1/2-1 valkuaista
2-4 dl tomusokeria
1 tl sitruunamehua
tai makeisia tai muita koristeita

Valmistus: Kiehauta siirappi, sokeri, rasva ja mausteet. Anna jäähtyä ja lisää munat sekä vehnäjauho-soodaseos.

Anna taikinan kovettua seuraavaan päivään jääkaapissa.

Käytä valmiita piparkakkureen muotteja tai muotoile reen osat itse tukevalle pahville.

Kauli taikinasta noin 3 mm:n paksuinen levy ja ota niistä reen osat muotilla irti. Nosta ne varoen pellille. Voit tehdä reelte myös noin 1/2 cm:n paksuisen aluslevyn, jonka halkaisija on noin 25 cm.

Paista reen osia 175 asteen uuninlämmössä 7-10 minuuttia. Jos osat näyttävät kovasti leviävän paiston aikana, saat ne alkuperäiseen muotoonsa lämpiminä muotilla painamalla ja irrottamalla osat. Anna jäähtyä tasaisella alustalla. Leivo lopusta taikinasta muita pipareita tai toinen reki. Voit halutessasi koristella reen tomusokerikuvioilla. Sekoita tarvittava määrä tomusokeria valkuaisen joukkoon sen mukaan, kuinka paljon koristeita haluat. Pursota koristeet osiin ja anna niiden kovettua kunnolla.

Sulata sokeri paistinpannussa, kunnes se vähän ruskistuu. Kasta reen osien reunat sulaan sokeriin ja liitä ne toisiinsa (sekä alustaan) kiinni. Sulan sokerin avulla voit kiinnittää rekeen myös makeis- tai muita koristeita. Pienten koristeiden kiinnittämisessä ovat pinsetit tarpeen, jottei sula sokeri polta sormia.

Täytä reki makaisilla ja nosta omaan joulupöytään tai anna lahjaksi.