

Joulupaitakeksit

Ilahduta kaverit tänä jouluna hauskoilla paitakekseillä. Suklaapiparit voi korvata myös tavallisilla piparkakuilla tai vaaleilla sokerikekseillä.

noin 18 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 80 Min.



Ainekset::

Murotaikina:

- 3 dl vehnä jauhoja
- 0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 2 tl kaakaojauhetta
- 75 g voita tai margariinia
- 1 dl sokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 kpl kananmunaa
- 2 tl maitoa

Koristelu:

- Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta
- Vihreää, Punaista ja Valkoista
- Dr. Oetker Koristelu geelejä
- Dr. Oetker koristerakeita

1 Esivalmistelut:

Tarvitset paidanmuotoisen piparimuotin tai voit tehdä leivinpaperista mallin, jonka mukaan voit leikata taikinasta paita pipareita.

2 Kuumenna uuni 180 asteiseksi ja vuoraa uunipelti leivinpaperilla.

3 Murotaikina:

Sekoita leivinjauhe ja kaakao jauhoihin. Lisää kaikki muut ainekset ja sekoita taikina sähkövatkaimen taikinakoukuilla nopeesti tasaiseksi.

4 Kauli taikina leivinalustalla jauhojen kanssa noin 1/2 cm paksuiseksi levyksi. Ota muotilla niin monta paitapiparia, kuin mahdollista. Paista piparit väljästi uunipellillä 12 minuutin ajan. Anna pipareiden jäähtyä tasaisella alustalla.

5 Koristelu:

Kuorruta piparit sokerikuorrutteella pursottamalla kuorrutetta ensin reunoille ja sitten keskelle. Levitä kuorrutetasaiseksi esimerkiksi hammastikun avulla. Sokerikuorrutetta voi pehmittää lämpimässä vedessä ennen käyttöä.



- 6 Kiinnitä kuorrutteeseen koristeita kun kuorrute on vielä pehmeää. Anna kuivua. Kuivunneen kuorrutteen päälle voi lisätä koristelugeeleillä kuvioita.