

Piparkakku-ukot

Hauskat piparkakku-ukot tehdään suklaakeksitaikinaan. Viimeistele söpöt piparit jouluisilla koristerakeilla.

20 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

200 g pehmeää voita
100 g sokeria
1 tl suolaa
300 g vehnäjauhoja
4 rkl raakakaakaojauhetta

Koristelu:

20 kpl manteleita
100 g tomusokeria
1 rkl sitruunan mehu
Dr. Oetker Christmas Party -
koristerakeita

Taikina:

Vatkaa pehmeä voi, sokeri ja suola. Siivilöi jauhot ja kaakaojauhe taikinaan ja sekoita tasaiseksi. Kääri taikina muovikelmuun ja laita jääkaappiin vähintään tunniksi.

Kuumenna uuni 180°C:seen. Kauli taikina jauhotetulla pöydällä noin 5 mm paksuiseksi. Leikkaa piparkakku-ukot muotilla ja laita leivinpaperin päälle uunipellille. Laita jokaisen piparkakku-ukon päälle manteli ja laita toinen käsi mantelin päälle. Paista uunin keskitasolla noin 12 minuuttia. Jähdytä leivontaritulällä.

Valmista kuorrute sekoittamalla tomusokeri ja sitruunanmehu. Laita kuorrute pieneen pursotuspussiin ja leikkaa pussin päähän pieni reikä (Ø 2 mm). Koristele piparkakku-ukot haluamallasi tavalla. Viimeistele koristerakeilla.