





Piparkakkutalo

Kokoa piparitalo koristamaan joulupöytää! Kokoaminen käy helposti Elintavikeliiimalla.

1 kappale    Vaikeustaso 2  up to 100 Min.



Ainekset::

Ainekset:

piparkakkuja taikinaa, pakaste tai itse tehty
Dr. Oetker Elintavikeliiimaa (Baking glue)
Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorutetta
Dr. Oetker koristerakeita
1 ps Dr. Oetker Liivatelehteä Sokerimassaa, makeisia ym.

- 1 Tulosta mallipiirustus paperille ja leikkaa osat irti toisistaan.
- 2 **Piparkakkutaikina:**
Voit käyttää piparitaloon joko valimista pakastetaikinaa tai itse tehtyä piparitaikinaa. Valmista taikina ohjeen mukaan.
- 3 Kauli taikina tarttumattomalla, jauhotetulla alustalla isoksi, tasaiseksi levyksi. Jätä taikina vähintään 3 mm paksuiseksi. Voit kaulia taikinan myös suoraa leivinpaperin päälle, jolloin vältyt osien siirtelyltä. Aseta paperimuotit taikinalle ja leikkaa taikinasta kaikki tarvittavat osat. Jos taikinaa jää yli, kauli loput isoksi alustaksi talolle.
- 4 Paista osat piparitaikinan ohjeen mukaisesti. Anna osien jäähtyä tasaisella alustalla, jotta osat eivät väännä. Voit tarvittaessa tasoittaa reunoja varovasti terävällä veitsellä leikaten.
- 5 Kokoa talo jäähtyneistä ja kovettuneista osista Elintavikeliiiman avulla. Anna liiman kovettua ennen koristelua noin tunnin ajan tai kunnes saumat eivät enää jousta.



- 6 Koristele talo sokerikuorrutteella, koristelugeeleillä, koristerakeilla ja sokerimassalla. Liivatelehdet voi liimata liimalla talon ikkunoiden sisäpuolelle ikkunalaseiksi. Valkoisesta sokerimassasta saa kauniit lumihanget ja -ukot ja vihreästä kauniita kuusia. Vain mielikuvitus on rajana.

