



Vanhanajan piparkakut

Aineet: n. 130 kpl tai piparkakkumökki ja 50 piparia
3 dl siirappia
2 dl sokeria
1 tl neilikkaa
2 tl kardemummaa
2 tl kanelia
1 rkl pomeranssinkuorta
1 rkl soodaa
250 g voita tai margariinia
2 munaa
n. 750 g vehnä jauhoja (11-12 dl)
Kuorrutus:
1 valkuainen
1 pkt tomusokeria
sitruunamehua

Valmistus: Sekoita siirappi, sokeri ja mausteet kattilassa ja kiehauta. Ota kattila pois levyttä. Lisää sooda ja anna taikinan kuohua rauhassa. Älä vatkaa. Lisää voi palasina ja anna sulaa. Jäähdytä seosta ja lisää munat yksitellen. Sekoita taikinaan jauhot. Taikinan voi leipoa heti tai seuraavana päivänä. Koristele halutessasi tomusokerikuorrutuksella.

Kuorrutus:

Sekoita valkuaisen joukkoon tomusokeri. Lisää sitruunamehu ja sekoita kiinteäksi ja kiiltäväksi.