

PARAISTEN PIPARKAKUT

1x = pieni annos

4x = tosi iso annos (saman verran kuin 6.12.)

¾ dl	siirappia (melasa)	3 dl
1 tl	kanelia (skořice)	4 tl
1 tl	inkivääriä (zázvor)	4 tl
1 tl	neilikkaa (mletý hřebiček)	4 tl
2 tl	pomeranssinkuorta	8 tl
1 tl	suolaa	4 tl
250 g	voita	1 kg
2 dl	sokeria	8 dl
1	muna	4
2 tl	soodaa	8 tl
7 dl	vehnä jauhoja	28 dl

tl = teelusikka (čajová lžička)

g = gramma

Kiehauta (povař) siirappi ja mausteet. Voitele mitta-astia öljyllä, niin siirappi ei jää astiaan kiinni. Vatkaa vaahdoksi (vyšlehej do pěny) voi ja sokeri ja lisää lämmin mausteseos ja muna. Lisää viimeiseksi jauhot, joihin on sekoitettu sooda. Anna taikinan olla jääkaapissa yön yli. Kauli (Vyválej) taikina ohueksi n.2 mm paksuksi levyksi ja ota siitä muotilla piparkakkuja. Paista piparkakut 225°C kauniin ruskeiksi, n. 10 minuuttia. Voit koristella valmiit piparit tomusokerilla (cukr moučka) ja vedellä (käytä vettä vain tosi vähän, n. 1 tl vettä ja 1 dl sokeria). Syö ja nauti. Hyvää joulua!