

# Pikkuinen piparkakkutalo

## Taikina

1 1/2 dl siirappia  
2 dl sokeria  
250 g voita tai margariinia  
4 tl kanelia  
3 tl inkivääriä  
2 tl neilikkaa  
1/2 tl suolaa  
2 munaa  
2 tl soodaa  
n. 9 - 10 dl vehnä jauhoja



Puolet taikinasta riittää n. 7 pieneen piparkakkutaloon (ilman piparialustaa) ja lopusta voi leipoa tavallisia pipareja. Jos ostat kaupasta valmiin taikinan, yhdestä paketista (500g) saa tuon 7 piparkakkutaloa.

## Leivonta

Mittaa siirappi, sokeri, rasva ja mausteet kattilaan. Kuumenna ja sekoita, kunnes seos on tasaista ja kiiltävää. Seoksen jäähtyttyä lisää siihen munat vatkaten. Lisää jauhot, joihin on sekoitettu sooda. Sekoita taikina tasaiseksi. Jos taikina tuntuu liian tahmealta, lisää jauhoja. Anna taikinan kovettua kylmässä esim. yön yli.

Jauhota pöytä, kaulitse taikina ohueksi ja leikkaa kapeakärkisellä veitsellä talon seinät ja kattopalat. Siirrä osat leivinpaperilla päällystetylle pellille ja leikkaa ovi- ja ikkuna-aukot (pienet osat venyvät helposti, jos paloja siirretään).

Paista 200 °C uunissa n. 5 minuuttia.

## Talon kokoaminen

- Jos palat pyöristyvät uunissa liikaa, niitä on helppo tarvittaessa muotoilla veitsellä heti lämpiminä, kun ne ovat vielä pehmeitä. Aloita talon kokoaminen vasta, kun osat ovat kovettuneet (5 - 15 min.).
- Sulata tavallista **hienosokeria** pannussa tai kattilassa (laakea teflonpinnoitettu paistinpannu on paras)
- Aloita sokerin sulatus noin 3 rkl hienosokeria ja sulata myöhemmin lisää tarvittaessa.
- Nosta sula sokeri pois liedeltä heti kun et sitä juuri sillä hetkellä tarvitse. Ei haittaa vaikka sokeri jähmettyy välillä, se sulaa uudestaan nopeasti.
- Kasta seinän pääty sulaan sokeriin ja liitä talon päätykappale seinään. Kokoa samalla tavalla talon toinen nurkka. Liitä seuraavaksi nurkkapalat yhteen. Kasta lopuksi seinien yläosa sokeriin ja liimaa katonpalaset yksi kerrallaan.
- Jos taloon jää kokoamisvaiheessa rakoja, voit peittää ne sokerikuorrutteella.

## Koristelu

- Luminen sokerikuorrutus syntyy sekoittamalla puoli pakettia **tomusokeria** (250g) ja yksi kevyesti vatkattu **kananmunanvalkuainen**. Laita seos pieneen muovipussiin ja leikkaa kulmaan reikä, niin saat pursottimen.
- Sokerikuorrutetta voi myös ostaa valmiina tuubina kaupasta.
- Pursota sokerikuorrutetta talon reunoihin ja liimaa kuorrutteella kattoon **karkkeja**. Koristekarkkeja voi leikata veitsellä halutun muotoisiksi. (Kuvan taloon on tehty piippu lakusta, ovi toffeesta ja kattotiilet hedelmäkärkeistä.)
- Käsittele koristeltua taloa varovaisesti, sillä kuorrute kovettuu kunnolla vasta muutaman päivän päästä.
- Sirottele lopuksi (tee)siivilän läpi tomusokeria talon päälle.

