

**SUNNUNTAI**  
on herkkuhetki

BUNGE

# Piparitalotaulu (8 kpl)

1 pkt Sunnuntai Piparitaikinaa (1 kpl)

Joulumieli  
syntyy  
tekemisestä  
ja tuoksuista.  
Leipomisen iloa!

1/6

Sunnuntai® on Raisio Oyj:n omistama tavaramerkki.



Muista joululeivontaan myös  
Sunnuntai Lehti- ja Torttutaikina 500 g ja 1 kg.

*Jotta onnistuisit aina*

# Piparitalotaulu (8 kpl)

Joulukortti voi olla myös syötävä!  
Kilosta taikinaa leivot neljä herkullista piparitalotaulua.

## 1 pkt Sunnuntai Piparitaikinaa (1 kg)

**Koristeluun:** 1 tuubi sokerikuorrutetta: valkoista, punaista, vihreää **tai**  
2 dl tomusokeria, muutama tippa vihreää tai punaista elintarvikeväriä ja  
1–2 rkl vettä  
ranskalaisia pastilleja tai muita makeisia  
nonpabelleja ja hopeakuulia

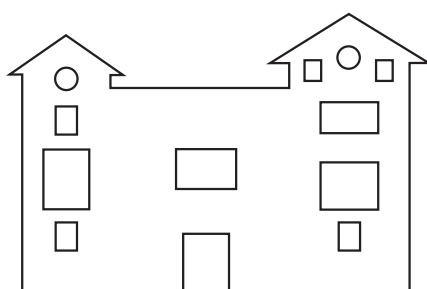
**Lisäksi:** pursotinpussi

### Sokerikuorrutteen valmistus:

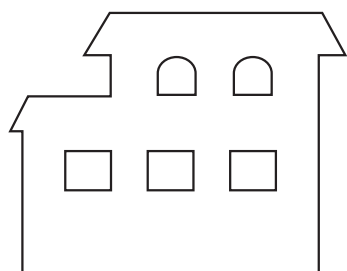
Sekoita tomusokerin joukkoon vettä vähän kerrallaan, ettei kuorruttesta tule liian löysää. Laita kuorrute pursotinpussiin ja leikkaa pussin kärkeen pieni reikä.

1. Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Leikkaa kaavat. Halutessasi voi kopioida ne paksummalle paperille tai pahville.
3. Kauli taikinapalat 30 cm x 35 cm kokoiseksi levyksi. Leikkaa terävällä veitsellä tai taikinapyörällä kaavojen mukaiset talot. Yhdestä levystä tulee 4 erilaista taloa. Nosta lastalla pellille leivinpaperin päälle. Leikkaa pellillä taloihin ikkuna- ja oviaukot.
4. Paista 200 asteessa 10–12 minuuttia. Anna jäähtyä.
5. Koristele sokerikuorrutteella ikkunat ja ovet. Kiinnitä sokerikuorrutteella makeiset ja koristeet taloihin.

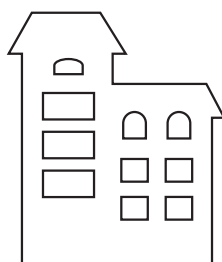
### Kaavat seuraavilla sivuilla



Piparitalotaulu 1



Piparitalotaulu 2

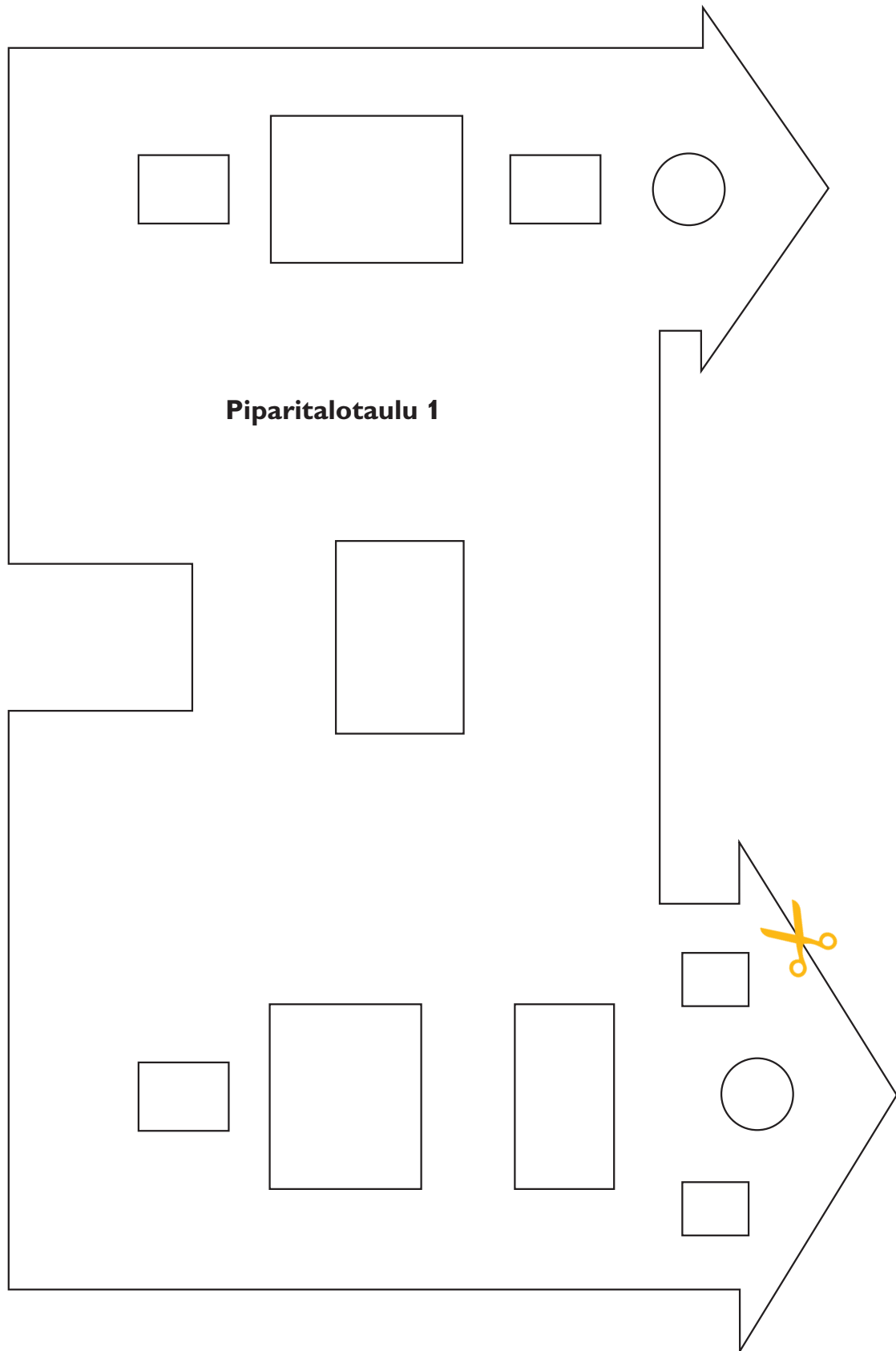


Piparitalotaulu 3

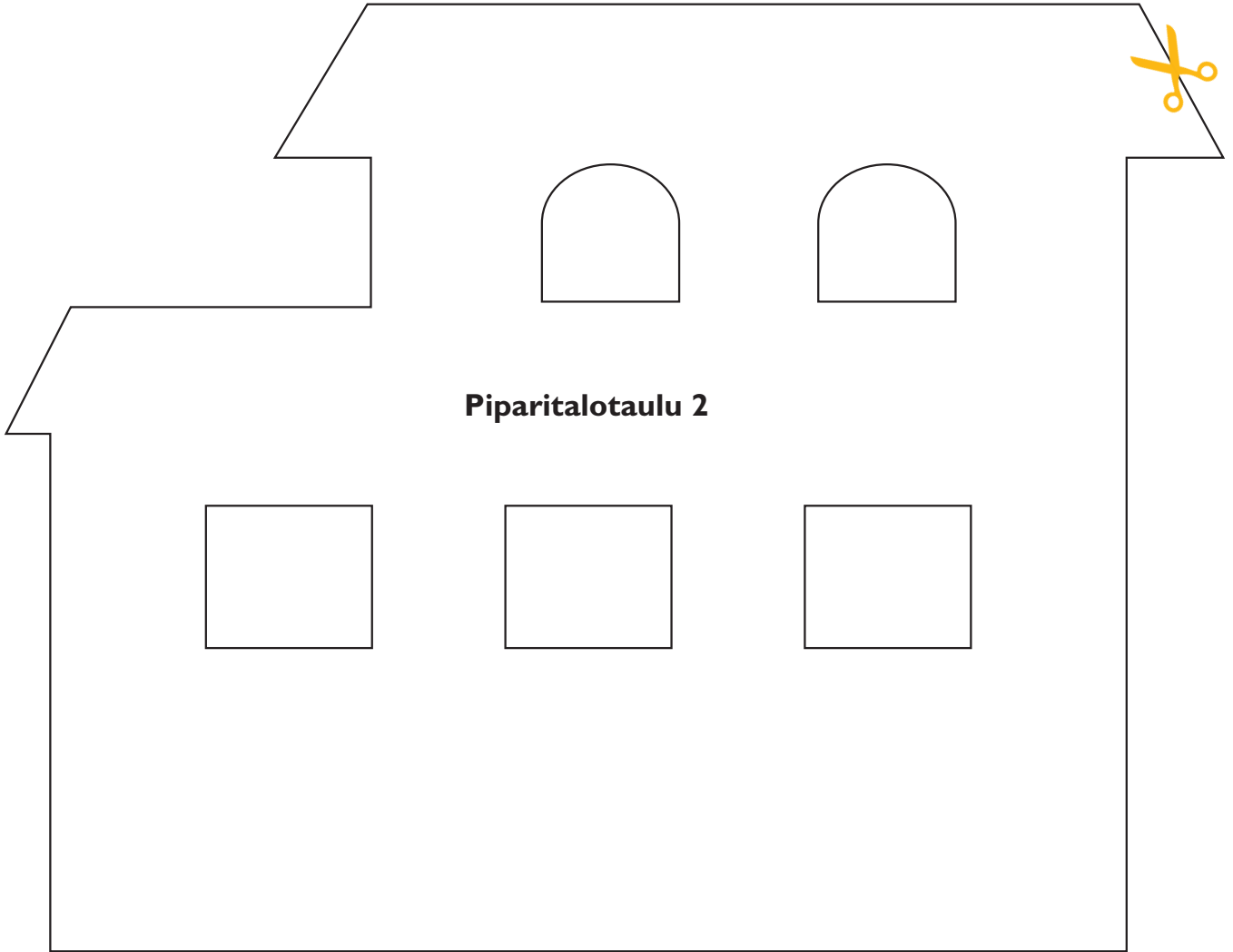


Piparitalotaulu 4

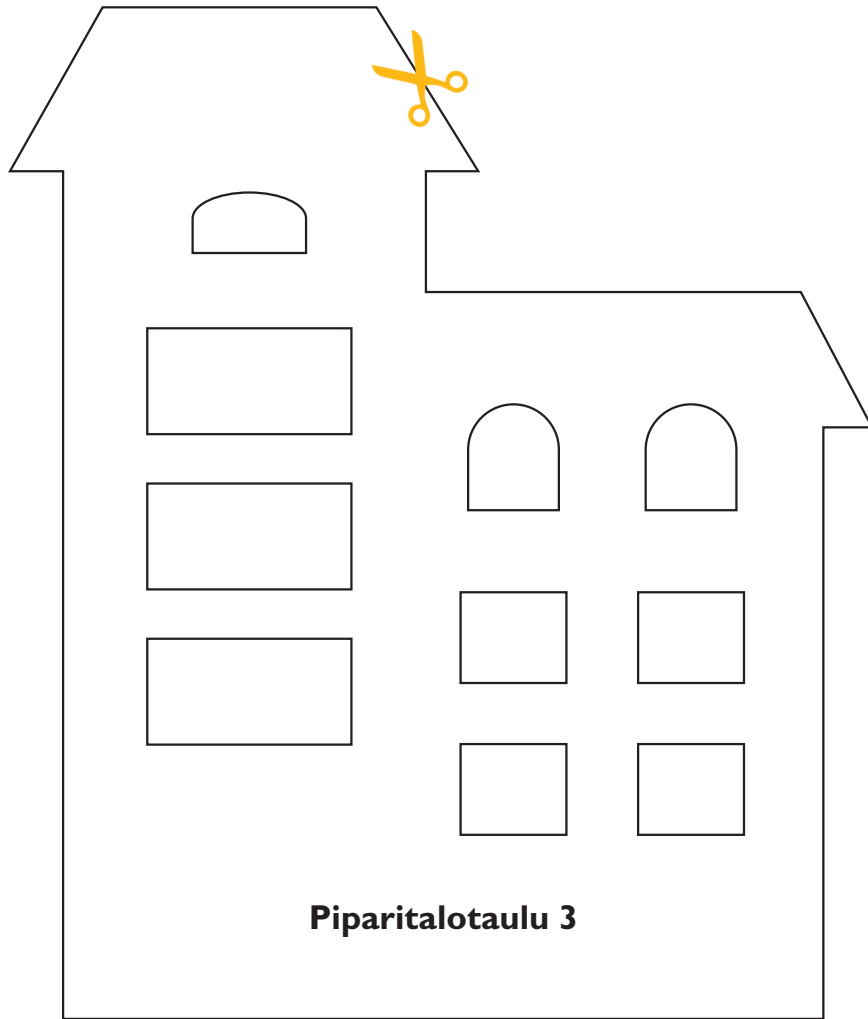
# Piparitalotaulu (2 kpl)



# Piparitalotaulu (2 kpl)



# Piparitalotaulu (2 kpl)



Piparitalotaulu 3

# Piparitalotaulu (2 kpl)

