

SUNNUNTAI
on herkkuhetki

BUNGE

Pukki, pulkka ja porot (2 kpl)

1 pkt Sunnuntai Piparitaikinaa (1 kg)



1/4



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

Jotta onnistuisit aina

Pukki, pulkka ja porot (2 kpl)

Nämä joulukoristeet ovat syötävän hyviä!
Kilosta taikinaa teet kahden pukin lisäksi myös heidän kulkuvälineensä.

1 pkt Sunnuntai Piparitaikinaa (1 kg)

Koristeluun: 1 tuubi sokerikuorrutetta **tai**
2 dl tomusokeria ja 1–2 rkl vettä
hopeakuulia

Kiinnitykseen: 1 dl sokeria sulatettuna

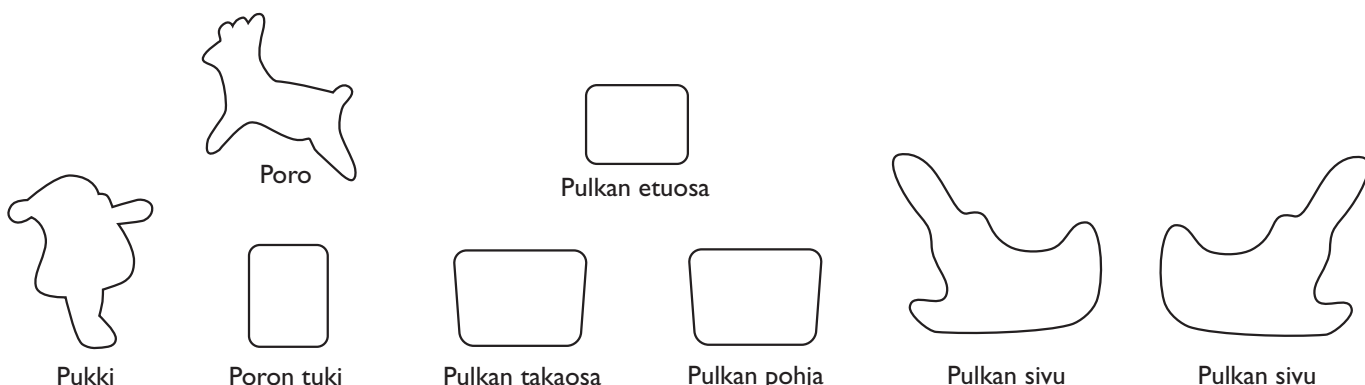
Lisäksi: pursotinpussi
puuvillalankaa

Sokerikuorrutteen valmistus:

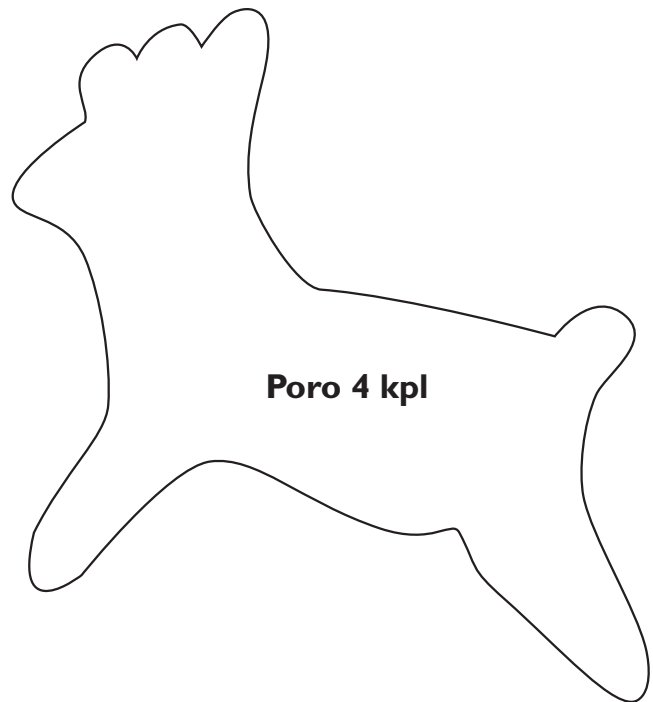
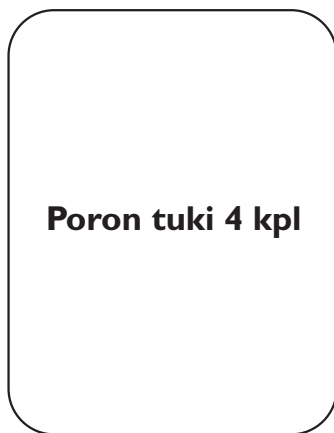
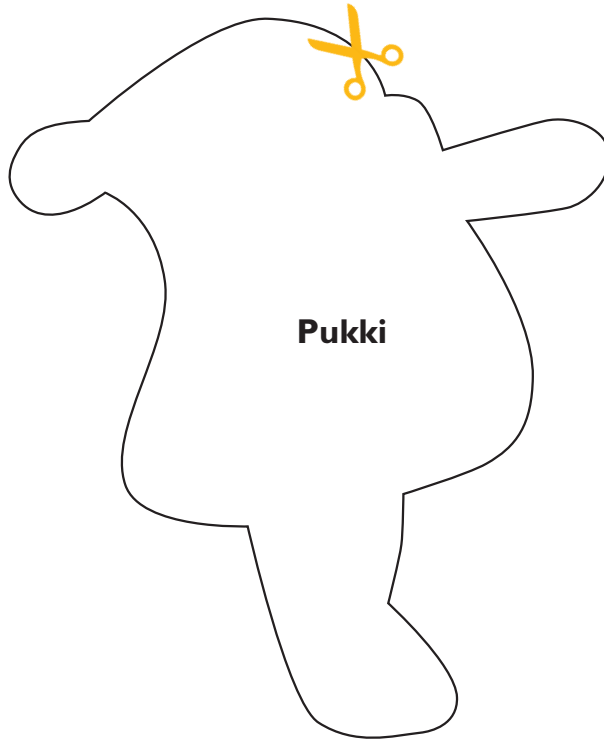
Sekoita tomusokerin joukkoon vettä vähän kerrallaan, ettei kuorrutuksesta tule liian löysää. Laita kuorrute pursotinpussiin ja leikkaa pussin kärkeen pieni reikä.

1. Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Leikkaa kaavat. Halutessasi voit kopioida ne paksummalle paperille tai pahville.
3. Kauli taikinapalat 30 cm x 35 cm kokoiseksi levyksi. Leikkaa terävällä veitsellä tai taikinapyörällä kaavojen mukaan pulkan sivut, pohja sekä taka- ja etuosat, 4 poroa, pukki ja 4 poron tukipalaa. Yhdistä loput taikinapalat ja kauli noin 25 cm x 25 cm kokoiseksi pohjalevyksi. Yhdestä levystä tulee yksi pukki ja pulkka sekä neljä poroa. Nosta lastalla pellille leivinpaperin päälle.
4. Paista 200 asteessa 6–8 minuuttia, pohjalevyä 10–12 minuuttia. Anna jäähtyä.
5. Koristele osat sokerikuorrutteella. Anna kuivua.
6. Sulata sokeri kuivassa paistinpannussa.
7. Kokoa ensin pulkka kiinnittämällä sulatetulla sokerilla sivuosaan takaosa, pohja ja etuosa sekä viimeiseksi näihin toinen sivu.
8. Kiinnitä pulkka pohjalevyyn. Kiinnitä pukki pulkkaan.
9. Kiinnitä porot alustaan ja niihin tuet. Tee ohuesta langasta tai narusta valjaat poroille.
10. Tee koristeeksi pieniä lahjapaketteja pulkkaan tai täytä pulkka karamelleilla.
11. Ripottele pohjalevyllä tomusokeria lumeksi.

Kaavat seuraavilla sivuilla



Pukki, pulkka ja porot (2 kpl)



Pukki, pulkka ja porot (2 kpl)

