

SUNNUNTAI
on herkkuhetki

Satukruunu (1 kpl)

BUNGE

1 pkt Sunnuntai Piparitaikinaa (1 kg)

Joulumieli
syntyy
tekemisestä
ja tuoksuista.
Leipomisen iloa!

1/4



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

Jotta onnistuisit aina

Tonttulakki ei ole ainoa päähine, joka juhlistaa joulun!
Kilosta taikinaa teet upean piparikruunun tai kaksi pienempää.

1 pkt Sunnuntai Piparitaikinaa (1 kg)

Koristeluun: 1 tuubi sokerikuorrutetta, valkoista, punaista ja vihreää tai
2 dl tomusokeria, muutama tippa vihreää tai punaista elin-
tarvikeväriä ja 1–2 rkl vettä
hopeakuulia, nonpabelleja
marmeladia tai muita makeisia

Kiinnittämiseen: 1 dl sulatettua sokeria

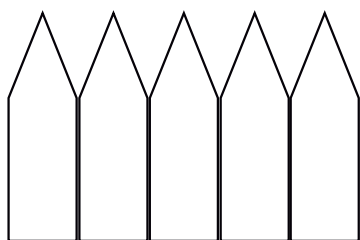
Lisäksi: pursotinpussi

Sokerikuorrutteen valmistus:

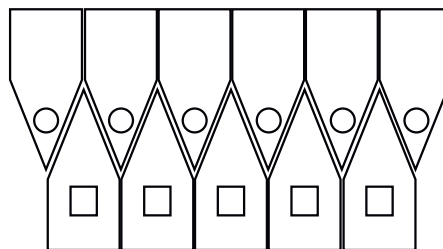
Laita tomusokerin joukkoon muutama tippa elintarvikeväriä. Sekoita joukkoon vettä vähän kerrallaan, ettei kuorruttesta tule liian löysää. Laita kuorrute pursotinpussiin ja leikkaa pussin kärkeen pieni reikä.

1. Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Leikkaa kaavat. Halutessasi voit kopioida ne paksummalle paperille tai pahville.
3. Kauli taikinapalat 30 cm x 35 cm kokoiseksi levyksi. Leikkaa terävällä veitsellä tai taikinapyörällä 11 kpl pientä kruunun sakaraa ja 5 korkeaa kruunun sakaraa kaavoja apuna käyttäen. Halutessasi voit tehdä mataliin kruunuihin ikkuna-aukot. Nosta lastalla pellille leivinpaperin päälle.
4. Tee lopusta taikinasta pyöreä alusta kruunulle (halkaisija 25–30 cm).
5. Paista keskenään samankokoiset osat samalla pellillä. Paista isompia osia 200 asteessa 10–12 minuuttia ja pieniä osia 5–8 minuuttia. Anna jäähtyä.
6. Koristele pursottamalla sokerikuorruttelella koristekuvioita ja pilkkuja. Paina heti pursottamisen jälkeen kuvioihin hopeakuulia, suklaamakeisia, marmeladia tai muita haluamiasi koristeita.
7. Sulata sokeri kuivassa paistinpannussa. Kokoa ensin isoista sakaroista sisempi kruunu. Kasta sakaroiden sivut ja pohja kuumaan sokeriin ja kiinnitä ne toisiinsa ja alustaan. Tee ulompi kruunu pienistä sakaroista samalla tavalla. Muotoile marmeladikuulista timantteja ja kiinnitä ne kruunun kärkiin sokerikuorruttelella tai sulatetulla sokerilla.

Kaavat seuraavilla sivuilla



Sisäkruunu

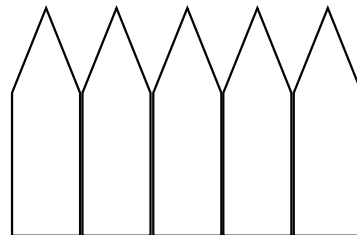


Ulkokruunu

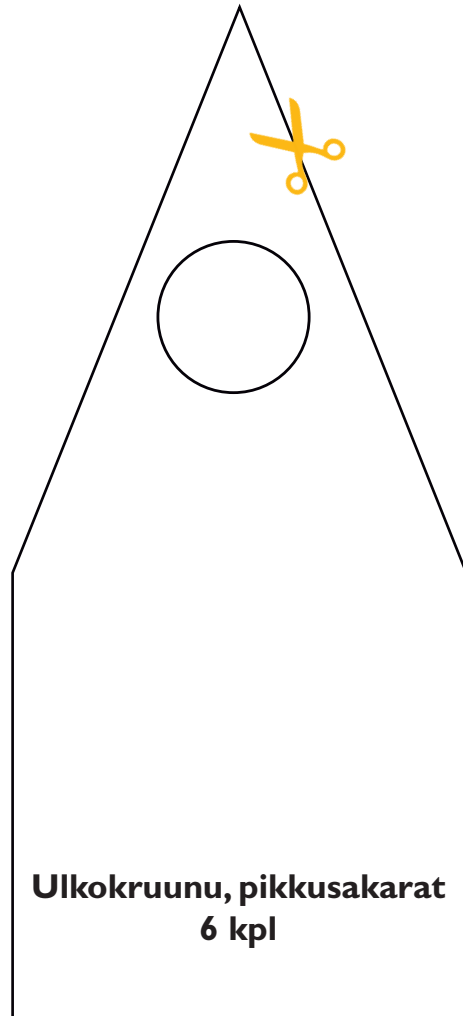
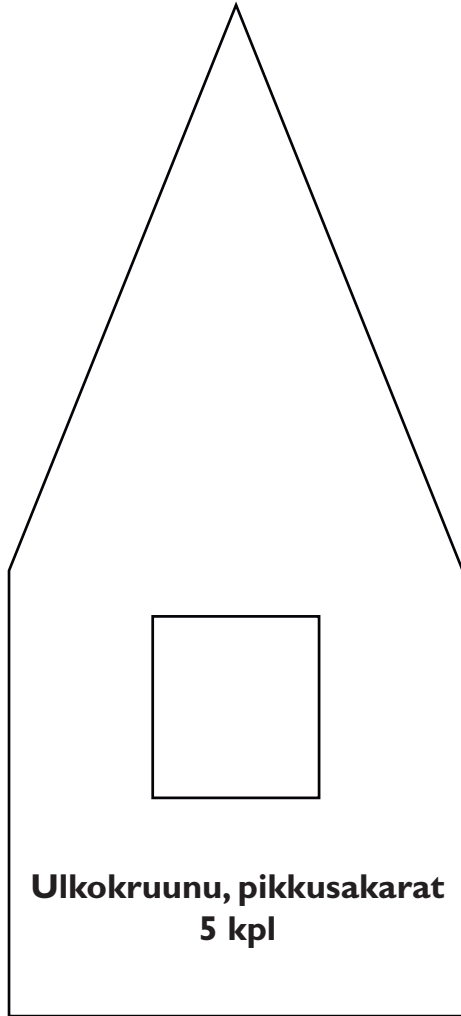
Satukruunu (1 kpl)



Asettele kaavat taikinan päälle näin



Satukruunu (1 kpl)



Asettele kaavat taikinan päälle näin

