Piparkakku-ukko kakku

8 - 12 annosta / valmistusaika 50 min

Valmistusaineet

250 g hunajaa

100 ml maitoa

100 g voita

200 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

50 g ruskeaa sokeria

1 kananmuna

hyppysellinen suolaa

½ tl kanelia

½ tl inkivääriä

½ tl neilikkaa

1 appelsiini

50 g saksanpähkinää

50 g mantelia

50 g macadamia pähkinää

Kuumenna maito kattilassa, poista levyltä, lisää hunaja ja sekoita. Kaada seos kulhoon, lisää 100 g sulatettua voita ja sekoita vispilällä. Lisää jauhot ja leivinjauhe kunnolla sekoittaen. Lisää ruskea sokeri, kananmuna ja suola.

Lisää lopuksi mausteet ja rouhitut pähkinät ja sekoita taikina tasaiseksi.

Kaada seos kakkuvuokaan ja paista 180° asteisessa uunissa 30 – 35 minuuttia. Voit kokeilla kakun kypsyyttä hammastikulla. Jatka paistamista tarvittaessa 160 ° asteisessa uunissa 5 minuuttia. Huom! Voitele vuoka, mikäli käytät vuokaa ensimmäistä kertaa.

Anna kakun jäähtyä ennekuin kumoat vuoasta. Koristele mielesi mukaan!

Sokerikuorrute

Valmistusaineet

250 g tomusokeria

1 kananmunan valkuainen

10 tippaa sitruunamehua

Sekoita kaikki aineet ja vispaa n. 5 minuutin ajan. Lisää haluamasi väri kuorrutteeseen ja sekoita kunnes seoksen väri on toivotun sävyinen. Laita seos pursottimeen (Decopen), jolla voit koristella kakun. Voit käyttää koristeina myös erilaisia karkkeja ja suklaata.