

Uppskrift:

Piparkøkuhús

Piparkøkuhúsið hevur sín uppruna í Týsklandi í 16. øld. Hesi flottu køkuhúsini, sum vóru prýdd við silvur- og gullpappíri vórðu við tíðini partur av jólatraditiónum har. Køkuhúsini vórðu alsamt betur umtókt, tá brøðurnir Grimm í 1812 góvu út ævintýrið um Hans og Gretu, har børnini koma fram á eitt hús, ið er gjørt av kaku, góðgæti og øðrum góðum. Tað er ikki heilt víst, um piparkøkuhúsini vóðu umtókt av ævintýrinum, ella um tað var ævintýrið, ið varð umtókt av køkuhúsum.



Heimsins størsta piparkøkuhús til vælgerandi endamál

Heimsins størsta piparkøkuhús varð bakað og bygt 30. november 2013 í Texas, USA. Køkuhúsið var 18,28 metrar langt, 12,8 metrar breitt og 18,28 metrar høgt. Vitjandi fingi høvi til at hitta sjálvan jólamannin inni í yvirstóra køkuhúsinum, um tey altso góvu eina peningagávu til Saint Joseph's Hospital, sum innsavning til nýtt trauma sentur.

NÚ:

Í dag er vanligt, at piparkøkuhús verða bakað á familjutiltøkum á jólamarknaðum kring heimin.



Tilfar:

- 250 gram av smøri
- 200 gram av myrkum muscovadosukri
- 7 súpuskeiðir av ljósum siropi
- 600 gram av hveitimjoli
- 2 súpuskeiðir av natron
- 4 teskeiðir av ingifer

Tilfar til prýði:

- 200 gram av tunt skornum mandlum (ikki hakkaðar)
- 2 eggjahvítar
- 500 gram av florsukuri
- 125 gram av lítlum sjokolátafingrum
- Fitt av blandaðum bommum í litum, sum tær dárar
- 1 skumfidusu til skorsteinin
- Etandi silvurkúlur

Mannagongd

Set ovnin á 200° ella á 180°, um tú nýt-ur luft. Smelta smørið, sukurið og siroppin á eini pannu. Blanda mjølið, natronið og tað malna ingiferi saman í einum stórum bolla, og rør síðani smørblingina í til deiggið verður hart. Er tað torført at fáa at hanga saman koyr so eitt lítið vet av vatni í eisini.

Klipp skapilónina út. Legg eitt petti av bakipapíri á borðið og rulla síðani ein fjórðing av deigginum út á pappírið. Tað skal vera á leið 5mm tjúkt. Sker eina síðu av húsinum út eftir skapilónini og flyt síðani bakipappírið - við húsasíðuni á - á bakiplátuna. Endurtak hetta, til tú hevur tveir síðuveggir, vegg framman, vegg aftan, og tvær takplátur. Eru deiggj-leivdir ber til at gera jólatrø ella okkurt annað eyka til húsið.

Vel tær skornu mandlurnar, sum eru í besta standi og prika tær inn í tak-síðurnar við tí spisku síðuni fyrst, so tær líkjast takflisum. Baka allar síðurnar í 12 minuttir, ella til deiggið er hart og eitt sindur myrkt á síðunum. Lat síðurnar kølna eitt lítið sindur og snøgga tær síðani við einum knívi. Lat kølna.

Koyr eggjahvítarnar í ein stóran bolla og síla florsukurið í. Rør saman til tjúkkan glasur. Koyr glasurin í ein sprottiposa við miðalstórum túti. Sprotta nokk av glasuri á veggjasíðurnar, so síðurnar kunnu klistrast saman. Set til dømis eitt lítið ilat inn

í húsið, so tað stuðlar veggjunum. Lat torna í nakrar tímar.

Flyt ílatið innan úr húsinum og set síðani á sama hátt takplátur-nar á. Takið er høgt, so best er at halda plátunum fóstum í nakrar minuttir, til glasururin verður harður. Lat torna ordiliga til næsta dag.

Prýð húsið

Sprotta nakað av glasuri eftir veggjunum og líma soleiðis sjokolátafingrarnar liggjandi á. Brúka triggjar standandi sjokolátafingrar til hurðina.

Brúka somuleiðis glasur til at seta góðgætið fast kring hurðina og frammanfyri á húsinum. Eisini ber til at gera glerpípur við sprottiposam um soleiðis: Halt tútinum 90 gradir frá takinum og trýst glasur á stódd við eina ertur úr. Hála tútin niður og síðani av - glasururin verður hálaður niður við einum spiskum enda. Ger hetta allan vegin runt húsið.

Klipp skumfidusina, so hon líkist einum skorsteini, og koyr glasur om-an-yvir, so tað líkist kava.

Hevur tú gjørt jólatrø av leivdun-um av deigginum, so ber til at prýða

hesi við glasuri og silvur kúlum.

Støva húsið við florsukri, so tað líkist kava. Legg eina lítla rás av bommum frá hurðini og út á borðið og set trøini framvið.

Piparkøkuhúsið húsið kann etast í eina viku, áðrenn tað spillist

Uppskriftin er frá Good Food magazine, januar 2008



Skapilónin til piparkøkuhúsið kann klippast út á s. 30