



# Tähtipiparit

## Taikina:

100 g huoneenlämpöistä voita

[1 ½ dl Hunajainen SAM juoksevaa luomuhunajaa](#)

2 keltuaista

1 appelsiini

5 ½ dl gluteenitonta jauhoseosta (tai vehnä jauhoja)

2 tl leivinjauhetta

1 tl kanelia

1 tl jauhettua inkivääriä

1 tl jauhettua neilikkaa

1 tl jauhettua pomeranssia

2 tl kardemummaa

## Koristelu:

¼ dl valkuaista

1 ½ dl tomusokeria

keltaista elintarvikeväriä

nonparelleja

Paloittele huoneenlämpöinen voi kulhoon (jääkaappikylmää voita voi pehmentää hieman mikrossa). Kuumenna hunaja kiehumispisteeseen ja kaada voin joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Lisää joukkoon keltuaiset (säästä valkuaiset koristeluun). Pese appelsiini huolellisesti ja raasta kuori. Sekoita kuoriraaste hunajaseokseen.

Yhdistä kuivat aineet keskenään. Lisää jauhoseos pienissä erissä taikinaan ensin puulastalla ja lopuksi kädellä sekoittaen.

Anna taikinan kovettua jääkaapissa mieluiten seuraavaan päivään.

Kauli taikina jauhoja apuna käyttäen ohueksi levyksi. Ota muotilla tähtikuvioita. Laita kuviot pellille leivinpaperin päälle.

Paista 200 asteessa pipareiden paksuudesta ja uunin tehosta riippuen 5-8 minuuttia.

Mittaa valkuainen ja tomusokeri kulhoon. Vaahdota noin neljä minuuttia. Sekoita joukkoon keltaista elintarvikeväriä. Laita kuorrute pursotuspussiin, jossa on pieni pyöreä tyllä. Pursota kiehkuroita tähtien pinnalle ja ripottele päälle nonparelleja.

Reseptin on luonut Sini Visa / [Kinuskikissa.fi](http://Kinuskikissa.fi)