



Mikulášské rukavice

asi 15 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Perníčky Dr. Oetker
25 g máslo změkklé
3 - 4 KL med tekutý
2 ks vejce

Na potřeni:

1 ks bílek

Na ozdobení:

Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker
Zdobení bílé Dr. Oetker
Perličky stříbrné Dr. Oetker
Sněhové vločky Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování ve tvaru rukavice (5 cm)
2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs na perníčky s máslem, medem a vejci. Ručně vypracujeme hladké těsto podle návodu na obale.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm a vykrajíme rukavice. Naneseme na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Perníčky necháme vychladnout.
- 4 Na ozdobení nakreslíme na rukavice vzory pomocí tubiček, dozdobíme zdobením, perličkami nebo vločkami dle své vlastní fantazie.

