



# Perníčky

asi 50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse utřeme vejce s moučkovým cukrem a máslem nebo margarínem. Přidáme med a koření a krátce zamícháme. Poté přidáme mouku se sodou a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto necháme asi 30 minut v chladničce odpočinout.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na silnější plát (asi 5 mm). Formiček vykrajujeme různé tvary, které dáváme na plechy vyložené papírem na pečení v dostatečné vzdálenosti od sebe. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: 8 minut**

- 3 Perníčky necháme vychladnout a ozdobíme dle vlastní fantazie.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
formička na vykrajování s vánočními motivy

### Na těsto:

2 ks vejce  
140 g moučkový cukr  
100 g máslo změkklé nebo margarín  
2 PL med tekutý  
3 - 4 KL Perníkové koření Dr. Oetker  
400 g hladká mouka  
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker

### Na ozdobení:

1 balení Zdobicí poleva bílá Dr. Oetker  
1 balení Zdobicí poleva tmavá kakaová Dr. Oetker

