



Perníčky

O nás 50 kusů



snadná příprava

up to 20 Min.



- 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 Minuty

- 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 Zdobící poleva bílá Dr.
Oetker
1 balení Zdobící poleva tmavá
kakaová Dr. Oetker

