



Perníková vajíčka

asi 16 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme směs na perník s vodou a olejem. Vše důkladně promícháme ručně dohladka. Těsto nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného plechu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 40 minut

- 2 Po vychladnutí perník rozdrobíme do mísy, přidáme povidla nebo džem, rum a ručně dobře prohněteme dohladka. Ruce namáčíme ve studené vodě a tvarujeme vajíčka o velikosti 3-4 cm. Vajíčka vložíme do chladničky a necháme asi 2 hodiny ztuhnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a nalijeme do mističky. Pomocí vidličky namočíme osm vajíček a necháme zatuhnout. Marcipán rozválíme na pocukrované ploše na výšku asi 5 mm, nakrájíme čtverečky, do kterých zabalíme zbylá vajíčka. Vajíčka ozdobíme tubičkami.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

1 balení Perník Dr. Oetker

400 ml voda

120 ml olej

4 zarovnaná PL švestková povidla

nebo pikantní džem (napr.

rybízový)

3 PL rum

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

150 g Marcipán Dr. Oetker

1 balení Tubičky na zdobení 4

barvy Dr. Oetker

