



Perníkové domečky

asi 4 ks



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku zahřejeme med s cukrem, vanilínovým cukrem a máslem nebo margarínem. Vymícháme dohladka a necháme zchladnout. V míse smícháme mouku s kypřicím práškem, kořením, citrónovou kůrou a ořechy. Přidáme vychladlou směs a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme v chladničce asi půl hodiny odpočinout.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z těsta pomocí válečku plát o tloušťce asi 5 mm. Na 1 domeček si vytvoříme papírové šablony s rozměry dle níže uvedené informace, do kterých vytvoříme otvory různých tvarů. Pomocí šablony vykrajujeme z těsta části domečků a přeneseme je na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 8 minut

- 3 Po vychladnutí ozdobíme bílou tubou dle vlastní fantazie a části domečků tubou slepíme. Necháme ztuhnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie
plech na pečení
tvrdý papír o velikosti A3

Na těsto:

200 g med (tekutý)
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
75 g máslo nebo margarín
300 g hladká mouka
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 KL Perníkové koření Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
50 g ořechy lískové (mleté)

Na ozdobení:

1 balení Zdobící poleva bílá Dr. Oetker





Tip:

- Pro zpestření můžeme domečky ozdobit Tubičkami na zdobení 4 barvy Dr.Oetker. Domečky budou krásně vypadat, i pokud je použijeme jako svícny.

