



Perníkové dukáty s duo polevou

30 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 V míse smícháme obě mouky s ořechy, cukrem, vanilkovým cukrem, kořením, solí a kůrou. Přidáme máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 2 Těsto rozdělíme na 30 dílů a z každého vytvoříme kuličku. Kuličky rozložíme na plech vyložený papírem na pečení. Pomocí obráceného konce vařečky do každé vytvoříme důlek.
- 3 Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 4 Pečivo necháme vychladnout.
- 5 Polevu rozpustíme podle návodu na obale a povrch dukátů pocákáme. Do každého dukátu nanese trochu džemu.

Přísady::

Na těsto:

110 g hladká mouka
110 g špaldová mouka celozrná
100 g ořechy lískové mleté
60 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 PL Perníkové koření Dr. Oetker
sůl
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
130 g máslo změkklé
1 ks vejce

Na náplň:

30 g džem jahodový

Na ozdobení:

1 balíček Poleva Duo kakao-skořice Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

