



Perníkoví sněhuláci

asi 15 ks



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

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

Na polití a ozdobení:

100 g džem rybízový
2 balíčky Poleva světlá Dr. Oetker
Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker
Zdobící poleva tmavá kakaová Dr. Oetker
Zdobení 4 druhy pestré Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks formička na vykrajování ve tvaru kolečka (ø 7 cm a ø 3 cm)
2 ks plech na pečení

- 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 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na vyšší plát o tloušťce asi 5 mm a pomocí vykrajovátek vykrojíme 15 menších a 15 větších koleček. Naneseme na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Perníčky necháme vychladnout.
- 4 Na polití rozpustíme polevu podle návodu na obale. Vždy větší kolečko s malým kolečkem slepíme džemem a polijeme připravenou polevou. Dozdobíme zdobením. Uložíme do chladničky zatuhnout. Poté dozdobíme Tubičkami a zdobící polevou tmavou dle své vlastní fantazie.

