



Pomerančové medovníky

asi 50 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsto vypracujeme z másla nebo margarínu, cukru, skořicového cukru, vajec, mouky smíchané s kypřicím práškem a medu hladké těsto. Těsto vyválíme na plát o tloušce asi 3 mm a vykrajujeme kolečka o průměru asi 5 cm (asi 100 ks).
- 2 Kolečka poskládáme na plech vyložený papírem na pečení a vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Po upečení necháme vychladnout. Vždy dvě vychladlá kolečka k sobě slepujeme džemem. Polevu vyndáme ze sáčku, dáme ji do hrnku a ve vodní lázni rozpustíme. Vršek slepených koleček natíráme rozpuštěnou polevou a ihned zdobíme kandovaným ovocem. Cukroví necháme asi 1/2 týdne uležet v uzavřené dóze.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Na těsto:

150 g máslo nebo margarínu
300 g moučkový cukr
0,5 balíčky Skořicový cukr Dr. Oetker
3 ks vejce
700 g mouka polohrubá
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
4 PL med

Na ozdobení:

pomerančový džem
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
kandované ovoce

