



Pomerančové medovníky

asi 50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

700 g mouka polohrubá
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
300 g moučkový cukr
1 balíček Finesse Pomerančová kůra
strouhaná Dr. Oetker
150 g máslo změkklé
4 PL med tekutý
3 ks vejce

Na slepení:

pomerančová marmeláda

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr.
Oetker

Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování (ø 5 cm)
plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a kůrou. Přidáme máslo, med a vejce a ručně vypracujeme na hladké těsto.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát a tloušťce asi 3 mm. Z plátu vykrajujeme kolečka a nanese je na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 3 Pečivo necháme zchladnout.
- 4 Vždy dvě kolečka slepíme marmeládou k sobě.
- 5 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Povrch medovníků namočíme do polevy a ihned posypeme zdoběním.

