



Rychlý jablkový perník

24 porcí



snadná příprava

up to 40 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, sodou, cukrem a kořením. Přidáme oloupaná a nahrubo nastrouhaná jablka, vejce, olej a mléko a vymícháme vařečkou dohladka. Těsto nanese do vymazaného a moukou vysypaného plechu a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: O nás 30 Minuty

- 2 Perník necháme vychladnout.
- 3 Polevu připravíme podle návodu na obale a vychladlý perník polijeme. Polevu necháme ztuhnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem
(30 x 40 cm)

Na těsto:

300 g mouka polohrubá
3 zarovnaných PL Přírodní kakao
Dr. Oetker prosáté
2 zarovnaných KL Jedlá soda Dr. Oetker
200 g cukr
1 KL Perníkové koření Dr. Oetker
3 ks jablka větší
2 ks vejce
100 ml olej
100 ml mléko polotučné

Na polevu:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

