



Sobí vánoční perníčky

asi 50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Perník Dr. Oetker
70 g máslo změkklé nebo margarín
1 ks vejce
4 zarovnané PL med

Na potřeni:

1 ks bílek

Na ozdobení:

1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy
Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhů pestré
Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
formičky na vykrajování s vánočními
motivy (Perníček a hvězdička)

- 1 V míse smícháme směs na perník, máslo nebo margarín, vejce, med a ručně vypracujeme hladké těsto.
- 2 Z těsta vyválíme na lehce poučené pracovní desce plát o tloušťce 4 mm, vykrajíme a přeneseme 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 Po upečení ještě horké perníčky potřeme bílkem. Po vychladnutí zdobíme tubičkami a zdobením dle vlastní fantazie.

