



Vánoční ozdoby

asi 20 kusů



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s vodou a olejem. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a rovnoměrně rozetřeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 35 minut

- 2 Perník necháme vychladnout. Poté ho rozdrobíme do mísy, přidáme pomazánkové máslo a ručně vypracujeme dohladka. Z těsta vytváříme asi 20 kulatých ozdob, uložíme asi na 1 hodinu do chladničky a necháme ztuhnout.
- 3 Polevy rozpustíme podle návodu na obalu. Ozdoby polijeme, ihned ozdobíme zdobením a necháme v chladničce ztuhnout.
- 4 Fondán rozválíme, vykrájíme dekorace a ozdobíme zdobením dle vlastní fantazie. Nakonec vytváříme z fondánu obarveného žlutou barvou konce ozdob se závěsným ouškem.

Přísady::

Na těsto:

1 balení Perník Dr. Oetker
400 ml voda
120 ml olej
150 g pomazánkové máslo bez příchuti

Na ozdobení:

2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker
2 balíčky Poleva světlá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker
Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker
Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
formičky na vykrajování s vánočními motivy

