



# Vytlačované perníčky

asi 40 kusů



snadná příprava

do 45 minut



## Přísady::

### Na těsto:

- 300 g hladká mouka
- 1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
- 100 g moučkový cukr
- 2 zarovnané PL Perníkové koření Dr. Oetker
- 1 PL Vanilková pasta Dr. Oetker
- 200 g med tekutý
- 1 ks vejce
- 70 g máslo změkklé

### Ještě potřebujeme:

- 2 ks plech na pečení
- kulatá formička na vykrajování (Ø 6 cm)
- formičky na vytlačování s různými motivy

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se sodou, cukrem a perníkovým kořením. Přidáme pastu, med, vejce a máslo a ručně vypracujeme dohladka. Zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 20 minut do chladničky.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z těsta pomocí válečku plát o tloušťce asi 0,5 cm. Formičkou vykrojíme kolečka a položíme na plech vyložený papírem na pečení. Formičkou opatrně vytlačíme do perníčků motivy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

- 3 Upečené perníčky necháme vychladnout.

