



Perníčky

Mäkké medové perníčky voňané Perníkovým korením Dr. Oetker a sú nadýchané Sódou bikarbónou Dr. Oetker. Tak voňajú Vianoce!

asi 50 ks



jednoduchá príprava

do 20 minút



1 Na prípravu cesta v mise vymiešame vajcia s práškovým cukrom a maslom alebo margarínom. Pridáme med a korenie a krátko zamiešame. Potom pridáme múku a sódu bikarbónu a ručne vypracujeme hladké cesto. Necháme asi 30 minút v chladničke odpočívať.

2 Na pomúčenej pracovnej ploche cesto vyvaľkáme na hrubší plát (asi 5 mm). Formičkami vykrajujeme rôzne tvary, ktoré ukladáme na plechy vyložené papierom na pečenie v dostatočnej vzdialenosti od seba. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 8 minút

3 Perníčky necháme vychladnúť a ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Prísady::

Na cesto:

2 ks vajce
140 g cukor práškový
100 g maslo zmäknuté alebo margarín
2 PL med tekutý
3 - 4 KL Perníkové korenie Dr. Oetker
400 g múka hladká
1 zarovnaná KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker

Na ozdobenie:

1 balenie Zdobiaci poleva biela Dr. Oetker
1 balenie Zdobiaci poleva tmavá kakaová Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

2 ks plech na pečenie (30 x 40 cm)
formička na vykrajovanie

