

Medový perník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 6

- pražené ovesné vločky 1 hrnek
- med 3 hrnek
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 1 hrnek
- vejce 1 ks
- celozrnná mouka 1 hrnek
- hladká mouka 1 hrnek
- prášek do pečiva 1 balíček
- kakao 1 lžíce
- perníkové koření 1 lžička
- citronová kůra 1 špetka
- rozinky 1 lžíce
- rum 1 lžíce
- kakaový nebo čokoládový puding 1 balení
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ve větší nádobě smícháme všechny ingredience a dobře je promícháme. Hustější těsto nalijeme do vymyšlené a hrubou moukou vysypané formy a upečeme. Hotový perník můžeme potřít zavařeninou ,nebo jednoduchým máslovým krémem a ozdobit popřípadě šlehačkou a skořicí.