

# Brusinkové perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

### • TĚSTO

- Mouka 300 g
- Tekutý med 250 g
- Cukr 125 g
- Sušené brusinky 100 g
- Vlašské ořechy 50 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Perníkové koření 2 lžička

### • OZDOBA

- Moučkový cukr 100 g
- Voda 100 ml
- Sušené brusinky 30 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

## Postup:

Za stálého míchání rozejdeme v hrnci med a cukr, až se cukr rozpustí, vznikne tekutá hmota. Poté necháme vše trochu vychladnout, zhruba na 50°C. Brusinky a vlašské ořechy (z obou si odložíme pár na zdobení) nasekáme nadrobno. Perníkové koření a kypřicí prášek pořádně smícháme s moukou. Směs nesmí přijít do styku s ničím tekutým. Polovinu mouky, brusinky a vlašské ořechy přidáme k medu a promícháme. Hmotu se zbytkem mouky uhněteme do hladka. Těsto vyválíme na plechu vyloženém papírem na pečení. Nožem si lehkým řezem naznačíme pravidelný tvar sušenek, např.

obdélníčky či kosočtverce. Plech odložíme asi na jednu hodinu do chladna.

Pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 20 - 25 minut.

Moučkový cukr lehce svaříme s vodou do mírného sirupu. Horké pečivo touto směsí lehce potřeme a ozdobíme zbylými brusinkami a vlašskými ořechy. Poté krájíme podle označení.