

Perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Mleté mandle 75 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Jedlá soda 0.5 lžička
- Mletý sušený zázvor 2 lžička
- Mletý muškátový oříšek 0.5 lžička
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Mletý hřebíček 0.5 lžička
- Pomerančová kůra 3 lžička
- Citronová kůra 3 lžička
- Tekutý med 200 ml
- Máslo 85 g
- **NA OZDOBU**
- Spařené loupané mandle (půlky) 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Postup:

Promíchejte mouku, mleté mandle, prášek do pečiva, sodu, koření a citrusovou kůru ve velké míse. Pozvolna spolu rozetřeme med a máslo v kastrůlku a pak přilijte do mísy. Vymíchejte poměrně tuhé těsto. Mísu přetáhněte fólií a nechte těsto vychladnout a ještě trochu zpevnit.

Troubu přehřejte na 180°C. Rukama vyválejte těsta asi 3 cm kuličky a rozložte je na připravené plechy, nechte mezi nimi dostatečné rozestupy. Prsty roztlačte kuličky na placičky a do středu každé zapíchněte mandli. Posypte drobty jedlé zlaté fólie na ozdobu. Pečte asi 15 minut, až perníčky vyběhnou a zezlátnou, pak je nechte vychladnout na mřížce.