

Perník s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Jablka 2 ks
- Hladká mouka 300 g
- Cukr 200 g
- Med 50 g
- Vejce 2 ks
- Rum 2 lžíce
- Mléko 8 lžíce
- Prášek do perníku 1 balíček
- **POLEVA**
- Moučkový cukr 200 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Červená potravinářská barva 0.5 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Jablka nakrájíme na malé kostky. Cukr, med a vejce vyšleháme do husté pěny. Potom přidáme rum, mléko a mouku s kypřícím práškem do perníku. Všechno promícháme a přidáme jablka. Pečeme v předehřáté troubě při 150 °C asi 35 minut. Moučkový cukr a šťávu z citronu spolu se dvěma lžícemi vody utřeme v hladkou polevu, kterou obarvíme barvou. Pak potřeme vychladlý perník.