

Perníkový zajiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Med 150 ml
- Vlažná voda 2 lžíce
- Polohrubá mouka 150 g
- Kypřicí prášek do perníku 2 lžička
- Perníkové koření 2 lžička
- Cukrové ozdoby 1 balení
- **POLEVA**
- Moučkový cukr 150 g
- Horká voda 1 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Potravinářské barvivo 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Formu vymažte tukem a vysypejte hrubou moukou. Žloutky utřete s medem. Postupně k nim zašlehejte vodu. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh. Do žloutkové hmoty vmíchejte postupně mouku prosátou s kypřicím práškem a koření. Nakonec zlehka vmíchejte sníh. Těsto nalijte do formy, vložte ji do trouby vyhřáté na 165°C a pečte asi 35 minut. Pomocí špejle se přesvědčte, zda je těsto dobře propečené.

Upečeného zajíčka nechte chvíli vychladnout ve formě, pak jej opatrně vyklopte a nechte vychladnout na mřížce. K cukru přilijte vodu, šťávu a šlehejte tak dlouho, až vznikne hladká bílá poleva. Celého zajíčka potřete polevou. Část polevy můžete obarvit a použít pro zvýraznění čumáčku nebo jiné části zajíčka. Před zaschnutím ozdobte cukrovými kytičkami.