

# Perníkové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 6

- Med 250 g
- Perníkové koření 13 g
- Marmeláda 25 g
- Cukr krupicový 500 g
- Voda 450 ml
- Hladká mouka 1100 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Z celkového množství cukru odebereme 50g a ve velkém hrnci roztavíme na karamel. Vodu přivedeme téměř k varu a přilijeme k roztátému cukru. Přidáme zbylý cukr, med, marmeládu a za stálého míchání necháme přejít varem. Odstavíme a necháme zchladnout.

Do vlažného rozvaru (asi o 30 °C, bude se nám hodit kuchyňský teploměr) zapracujeme mouku a koření. Aby nebylo těsto tak "těžké", můžeme 10% pšeničné mouky nahradit moukou žitnou.

Hotové perníkové těsto necháme asi týden v chladu rozležet a pak dále používáme.