

Odměna za každé vysvědčení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 350 g
- cukr moučkový 150 g
- hera 200 g
- vejce 1 ks
- skořice 1 špetka
- citrónová kůra 1 špetka
- poleva bílková 1 ks
- kakao 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mouku prosejeme s cukrem, zamícháme se skořicí, strouhanou kůrou z citronu, žloutkem a rozměklou herou. Vypracujeme hladké těsto.

Malou část těsta oddělíme a obarvíme kakaem. Ta bude na písmenka. Zbylé těsto zabalíme do fólie a necháme v chladu zhruba 30 minut odpočinout.

Ze světlého těsta po vyválení vykrajujeme základní tvary a z tmavého těsta číslice. V předehřáté troubě pečeme na 180 °C světlé těsto asi 12 minut a tmavé asi 6 minut.

Po vychladnutí přelijeme upečené známky bílkovou polevou a vmáčkneme do ní tmavé číslice. Jednotlivé kousky lze také promazávat marmeládou.