

Perníkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 300 g
- Cukr 200 g
- Med 70 g
- Prášek do perníku 1 ks
- Vejce 2 ks
- Rum 2 lžíce
- Rozinky 100 g
- Ořechy 100 g
- Kakao 2 lžíce
- Čokoláda na vaření 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Mléko 5 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mouku, cukr, kypřicí prášek do perníku a kakao smícháme, přidáme mléko, vejce, med, rum a všechno důkladně promícháme. Nakonec přisypeme rozinky, ořechy a znovu promícháme. Hlubší obdélníkový plech na pečení důkladně vymažeme a těsto do něj vlijeme. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 25 minut. Než se perník upeče, připravíme si polevu. V kastrolku rozpustíme čokoládu s mlékem a máslem a tuto polevu nalijeme a rozetřeme na čerstvě upečený a vytažený perník. Po

ztuhnutí polevy perník nakrájíme na čtverečky.