

České perníčky - dobrý recept

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Hrníčková kuchařka

Suroviny

České perníčky

2 a 0,5 hrnku hladké mouky

1 hrnek moučkového cukru, 2 lžíce rostlinného tuku

2 lžíce rozehrátého medu, 0,5 lžičky tlučeného anýzu

0,5 lžičky skořice, 1 lžička prášku do pečiva, 2 vejce, 1 žloutek a 2 lžíce mléka na potření
poleva (viz recept Poleva ke zdobení kornoutkem), tuk a mouka na vymazání a vysypání plechu

Postup

Tuk a med rozehrějeme, smícháme s cukrem a do teplé směsi vmícháme jedno vejce. Přisypeme hladkou mouku, ve které jsme rozmíchali prášek do pečiva, tlučený anýz a skořici, vše důkladně promícháme. Vypracujeme tužší těsto, které necháme v chladu v mikrotenovém sáčku do druhého dne odpočinout. Z těsta vyválíme placku asi 0,5 cm silnou, ze které vykrajujeme různé tvary. Perníčky klademe dále od sebe na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech a ihned je pečeme v horké troubě. Žloutek rozšleháme s mlékem, a když opadne pěna, upečené a ještě horké perníčky na plechu potíráme rozšlehaným žloutkem, který na nich ihned zasychá. K nanášení žloutku použijeme širší štětec nebo peroutku. Vychladlé perníčky zdobíme polevou pomocí mikrotenového sáčku s odstřiženým růžkem.