

# Švestky s perníkovou vůní



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 1

**2285** kalorií , **3 g** cukrů , **88 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/svestky-s-pernikovou-vuni>

## Příprava

Mouku prosijeme, přidáme kypřicí prášek, perníkové koření, cukr, malou špetku soli, žloutek, rum a změkklé máslo. Vypracujeme hladké těsto a dáme ho asi na hodinu odpočinout do chladu. Mezitím si do každé švestky dáme jednu oloupanou mandli místo pecky. Odpočínuté těsto vyválíme a vykrájíme si kolečka o průměru 6 cm. Na každé kolečko položíme jednu naplněnou švestku. Každou švestku dobře zabalíme do těsta a uděláme oválný bochánek. Bochánky si naskládáme na plech vyložený pečícím papírem a ve středně vyhřáté troubě upečeme. Upečené bochánky pocákáme polevou (nebo je můžeme polevou polít celé). Marcipán si obarvíme několika kapkami zeleného barviva, vykrojíme malé lístečky a těmi cukroví dozdobíme.

### Tip k receptu

Z této dávky mi vyšlo 35 kousků cukroví.



## Ingredience

- 180 g hladké mouky
- 100 g másla
- 1 lžička kypřicího prášku do perníku
- 1/2 lžičky perníkového koření
- 50 g cukru moučka
- 1 žloutek
- špetka soli
- 1 lžíce rumu
- 250 g sušených švestek
- asi 35 oloupaných mandlí
- malý kousek marcipánu
- sáček čokoládové polevy (bílé nebo tmavé)

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Rodina, Cukroví

