

Perník s vůní Vánoc



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

5069 kalorií , **137 g** cukrů , **86 g** tuků , **104 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/pernik-s-vuni-vanoc>

Příprava

Na vál dáme mouku, sodu, kypřící prášek do perníku, vejce, cukr, 4 lžičky medu a perníkové koření. Ze všech surovin vypracujeme těsto, které dáme do chladu uležet. Připravíme náplň: med nahřejeme, vmícháme rum, rozinky, najemno nasekané švestky a meruňky, okapanou a najemno nasekanou dýni a mleté ořechy a mandle. Odpočínuté těsto vyválíme na placku, silnou asi 1 cm, potřeme ji náplní a zavineme jako roládu. Vložíme do dobře tukem vymazané formy na chlebiček a dáme do trouby, vyhřáté na 180 stupňů Celsia. Pečeme asi 45-55 minut dozlatova. Špejlí vyzkoušíme, zda je dost upečený, v opačném případě ještě chvíli dopečeme. Podáváme nakrájený na plátky.

Tip k receptu

Perník je nejlepší druhý den po upečení. Do náplně můžeme přidat i jiné sušené ovoce, nasekané na menší kousky, dobré jsou hrušky, broskve nebo brusinky. Důležitá je dýně, v perníku se skoro rozpeče, ale dodává moučníku vláčnost.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 3 lžičky Sody bikarbóny
- 2 lžičky kypřícího prášku do perníku
- 3 vejce
- 220 g cukru moučky
- 10 lžic včelího medu
- 2 lžičky perníkového koření
- 100 g rozinek
- 200 g sušených švestek
- 100 g sušených meruněk
- 200 g naložené dýně
- 50 g mandlí
- 50 g vlašských ořechů
- 2 lžičky rumu

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější