

Babiččin perníkový závin s povidly a mandlemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 10

716 kalorií , **24 g** cukrů , **3 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/babiccin-pernikovy-zavin-s-povidly-a-mandlemi>

Příprava

Na vál dáme prosátou mouku, přisypeme prášek do perníku, kakao, utvoříme důlek, do kterého vklepeme vejce, přidáme med, rum, mléko a kávu a vypracujeme hladké těsto. Protože každá mouka je jiná, je možné, že budeme muset přidat trošku mléka nebo mouky, abychom dostali tvárné těsto, nesmí být moc řídké, aby se netrhlo. Těsto dáme na chvíli do chladu odležet. Na pracovní plochu si položíme dostatečný kus pečícího papíru a těsto na něm vyválíme. Protože díky medu je těsto značně lepivé, pečící papír nám zajistí, že se těsto rovnoměrně vyválí a nic se nám nepřilepí k pracovní ploše. Těsto rozválíme na toušťku asi 5 mm. Placku potřeme povidly a rovnoměrně posypeme mandlemi. Pomocí papíru těsto svineme do závinu, opatrně přeložíme i s pečícím papírem na plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Nakonec posypeme mandlovými lupínky. Vložíme do trouby rozehřáté na 180°C a pečeme asi 35 - 40 minut.

Tip k receptu

Jestliže závin zabalíme do fólie, do druhého dne zvláční a vydrží měkký několik dní.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 1 sáček kypřícího prášku do perníku
- 1 lžice kakaa
- 150 g cukru krupice
- 1 vejce
- 1 vejce na potřetí závinu, mandlové lupínky na posypání
- 2 lžice medu
- 3 lžice rumu
- 3 lžice mléka
- 4 lžice uvařené studené kávy (turka)
- 1 sklenka švestkových povidel
- 50 g neloupaných mletých mandlí

Kategorie

Celoročně, Klasika, Rodina, Moučník

