

# Babiččiny perníkové řezy



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**3395** kalorií , **173 g** cukrů , **20 g** tuků , **64 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/babicciny-pernikove-rezy>

## Příprava

Do mouky přidáme kypřicí prášek, koření, cukr, vklepneme vejce a přidáme med. Vypracujeme hladké těsto, zabalíme ho do folie a necháme uležet do druhého dne v chladu. Druhý den těsto rozdělíme na polovinu a vyválíme si dvě placky. Aby se těsto nelepilo na podložku, vyvaluji ho na pečícím papíru, jde to dobře a opravdu se nelepí. Jednu placku přendáme i s papírem na plech, na ni dáme náplň a opatrně na náplň přendáme druhou placku. Na několika místech propíchnáme vidličkou a ve středně vyhřáté troubě upečeme lehce dozlatova. Ještě teplé nakrájíme na malé kostičky asi 2 x 2 cm, necháme úplně vychladnout a uložíme v chladu. Náplň: Do povidel vmícháme nadrobno nakrájené fíky, datle, přidáme nasekané ořechy a mandle. Nakonec dochutíme rumem a dobře promícháme.

### ▣ Tip k receptu

Je to zase něco jiného než klasické cukroví. U nás patří k nejoblíbenějším druhům, musím je péct každý rok.

## Ingredience

- 460 g hladké mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do perníku
- 1 lžička perníkového koření
- 100 g cukru moučka
- 200 g medu
- 2 vejce
- sklenka švestkových povidel
- několik fíků nakrájených nadrobno
- několik nakrájených datlí
- 1/2 hrsti nasekaných vlašských ořechů
- 1/2 hrsti oloupaných nasekaných mandlí
- 3 lžíce rumu

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Cukroví

