

Domácí perník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

3580 kalorií , **167 g** cukrů , **119 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-pernik>

Příprava

Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme s cukrem a máslem do pěny, poté přidáme med a mouku, do které jsme přidali kypřicí prášek. Nakonec přidáme ještě koření a pořádně promícháme. Vmícháme i nahrubo mleté ořechy. Do těsta lehce vmícháme sníh a vše přeneseme do koláčové formy. Pečeme 40 minut na 175 °C. Po vychladnutí potřeme marmeládou a podáváme.

Ingredience

- 3 ks vejce
- 4 lžíce másla
- 2 lžíce cukru krupice
- 1 balení ovocné marmelády
- 200 g včelího medu
- 500 g polohrubé mouky
- 80 g vlašských ořechů
- 1/2 lžičky anýzu
- 1/2 lžičky badyánu
- 1/2 lžičky skořice
- 1/2 lžičky hřebíčku
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Moučník

