

# 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

