



Perníkové korenie



Vyvážená zmes mletej škorice, badiánu a klinčeka zostavená podľa originálnej receptúry, ktorá sa výborne hodí na prípravu perníka. Môžete ju použiť aj na ochutenie sladkého pečiva (medové perníčky, vianočné cukrovinky, buchty, koláče atď.).

Tip! Medové perníčky upečte aspoň 10 dní pred konzumáciou a uskladnite ich na chladnom mieste. Až potom získajú potrebnú vláčnosť!

Recept Domáci perník
Ingrediencie: 165 g melasy, 65 g masla, 100 g hnedého cukru, 50 ml vody, 3 vajcia, 300 g hladkej múky, kypriaci prášok do pečiva, 2 lyžice koreniacej zmesi Perníkové korenie. Na malej panvici rozohrejte melasu, až začne bublať. Panvicu odstavte a vmiešajte maslo. Melasu dajte do misy a elektrickým šľahačom zmiešajte so zmesou korenia, hnedého cukru, kypriaceho prášku a vody. Postupne vmiešajte vajcia. Do zmesi preosejte múku a pri nízkej rýchlosti šľahajte 1 minútu. Zvýšte rýchlosť a šľahajte ešte 1 minútu. Cesto nalejte do vymastenej okrúhlej formy s priemerom 20 cm. Pečte cca 45 minút v rúre vyhriatej na 175 °C. Po upečení nechajte perník 5 minút chladnúť, potom vyklopte.

Zloženie: škoricca mletá, koriander mletý, badián mletý, nové korenie mleté, klinček mletý, aníz mletý, muškátový orech mletý, muškátový kvet mletý, fenikel mletý.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.