# Recept na vánoční perníčky s vitráží podle Marcely

https://varimesmarcelou.cz/vanocni-cukrovi-a-peceni/recept-na-vanocni-pernicky-s-vitrazi-podle-marcely.html

Když se naprosto zoufalí vrátíte 23. prosince z vánočního maratonu po obchodech zklamaní, že jste neobjevili ten správný dárek od srdce, nezoufejte! Upečte si tyto voňavé perníčky. Zabalte je do celofánového sáčku, přidejte barevnou mašli, naději a krásné přání. Všichni obdarovaní na Váš dárek jen tak nezapomenou.

## Rozpis

Počítáno na celkem 8 kusů perníčků o vnějším průměru vykrojení 15 cm. Průměr vykrojené hvězdičky 5 cm.

## Na těsto potřebujeme

- 100g másla
- 100g hnědého cukru
- 90g medu
- 1 ČL mletého nového koření
- 1 ČL mleté skořice
- 1 ČL mletého hřebíčku (nebo si sami můžete namlít 8 celých hřebíčků)
- ½ ČL prášku do pečiva
- 250g hladké mouky
- 18 ks tvrdých nelepivých bonbónů o průměru 1,5 – 2 cm

Začneme tím, že si prosijeme hladkou mouku a prášek do pečiva. Necháme zatím stranou.

Máslo, hnědý cukr, med a koření dáme do hrnce a pomalu začneme zahřívat. Obsah mícháme až do úplného propojení – vše trvá cca 5 minut. V hrnci nám vznikne hnědá a báječně vonící kaše (viz fotogalerie).

**POZOR směs nesmí vařit. Pokazili bychom vše dobré, co med obsahuje. A také se nám nechce následně umývat varnou plochu. Med totiž vzkypí dříve, než otočíme hlavu.**

Hrnec odstavíme a postupně vmícháme připravenou směs hladké mouky a prášku do pečiva.

Vypracujeme hladké měkkoučké těsto. Nejprve vařečkou, následně ručně. Hotové těsto ihned přemístíme na vál.

**RADA pokud jej necháme odpočívat, začne se vysušovat a bude se nám trhat.**

Těsto rozválíme na sílu cca 1 cm. Při válení těsta si pomáháme podsypáváním moukou a těsto obracíme.

Vykrojíme zvolené tvary a vnitřní okénko pro vitráž. Vykrojené perníčky vyložíme na pečící papír.

Pro výrobu vitráže potřebujeme tvrdé bonbóny. Bonbóny roztlučeme v moždíři a drť nasypeme do

středového vykrojeného otvoru každého perníčku (viz foto).



**Navršení bonbónů**
*Zdroj: Marcela Hackerová*

Uděláme takové pěkné hromádky, vysoké až 1 cm nad úroveň perníčku. Bonbónovou drtí nešetříme. Při pečení se drť rozpustí a vytvoří požadovanou vitráž perníčku.

Dírku pro upevnění mašličky na perník vykrojíme před pečením vykrajovátkem o průměru cca do 1 cm.

Pečeme na 160 stupňů cca 13 minut.

Plech s upečenými perníčky přemístíme na chladné místo, např. do chodby na dlaždice. Necháme je úplně vychladnout. Teprve potom s nimi manipulujeme.

Perníčky zdobíme polevou, kterou připravíme z cukrové polevy koupené v obchodě nebo si ji připravíte sami.

# RECEPT NA BÍLKOVOU POLEVU

- 1 bílek
- 100g prosátého moučkového cukru
- 1 lžička citronové šťávy

Vše mícháme, až poleva zhoustne. Ručním šlehačem je to hotové raz-dva. Dobře vymíchaná poleva na perníčkách zaschne přibližně za 1 hodinu.

**RADA Na uvedené množství upečených perníčků podle receptu postačí polovina**

**uvedených surovin.**

Kornoutek na zdobení si můžete připravit i z pečícího papíru. Prostřižený otvor musí být malý.



**Perníčky s vitráží mojí neteře Katky Fíkové**
*Zdroj: Kateřina Fíková*

**Těmito perníčky, jako dárkem od srdce, můžete obdarovávat své nejbližší po celý rok.**