

Pardubické medovníčky

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme všechny suroviny na sirup (500 g cukru, 250 ml vody a 1 lžičku sody) a mírně necháme vařit 5-7 minut. Všechny suroviny na těsto (mouka, kypřící prášky, skořici, 50 g džemu, vejce a vychladlý sirup) smícháme, zabalíme do potravinářské fólie do druhého dne. Těsto rozdělíme na 7 částí, rozválíme na 3 mm. Vykrajujeme a pečeme na pečícím papíru 3-5 min. na 200°C, aby byly hladké, nepřipečené. Zbytky po vykrojení ze 6. a 7. těsta upečeme na plechu a vychladlé pomeleme na náplň. Mleté ořechy spaříme horkou vodou asi 1,5 dcl a přidáme přibližně 350 ml džemu. Nakonec podle hustoty můžeme přidat ještě vodu nebo rum. Slepujeme dva perníky náplní a polijeme čokoládou.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 180 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 1100 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Cukr krystal** - 500 g
- **Jedlá soda 50 g** - 6 g
- **Kypřící prášek do perníku 20 g** - 20 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Včelí med luční 250 g** - 200 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 150 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

