



## **Perníkový adventní kalendář (velikost A4)**

### **Těsto na perníčky:**

- 400 g hladké mouky
- 140 g moučkového cukru
- 2 lžíce Holandského kakaa Dr. Oetker
- 1 lžička Jedlé sody Dr. Oetker
- 2 vejce
- 60 g másla
- 3 lžíce medu
- 3-4 lžičky Perníkového koření Dr. Oetker
- vejce na potřetí
- Zdobící tubičky Dr. Oetker

Máslo rozpustíte a přidejte med. Vejce vyšlehejte s cukrem, pak přidejte vlažné máslo s medem. Nakonec přisypte směs mouky, kakao, koření, jedlé sody a vypracujte těsto. Zabalte do fólie a nechte dostatečně odležet, ideálně několik dní.

Troubu předehřejte na 170 stupňů (horní/dolní ohřev), plechy vyložte papírem na pečení.

Těsto rozválejte na lehce pomoučněné ploše a vykrojte obdélník o velikosti ca. A4, který bude tvořit základ kalendáře. Ze zbytku těsta vykrajujte menší perníčky, které budou tvořit jednotlivé dny kalendáře.

Pečte ve vyhřáté troubě ca. 8 minut podle velikosti kousků, větší obdélník o něco déle. Ihned po upečení potřete perníčky rozšlehaným vejcem a nechte vychladnout.

Odleželé perníčky ozdobte dle vlastní fantazie cukrovou polevou pomocí tubiček. Pokud chcete, můžete perníčky očíslovat jako dny adventu. Obdélník také ozdobte cukrovou polevou a perníčky pomocí polevy přilepte.

Perníčky, které vám zbydou, můžete schovat na svátky nebo použít na jiné dekorace.