

## Zdobené vánoční perníčky: S tímto návodem se vám zaručeně povedou



Máte rádi vánoční perníčky? Je nejvyšší čas se do nich pustit. Adventní čas je vždy plný vánočních příprav. Někdo provádí důkladný úklid, jiný se vrhá do zdobení bytu. Dříve nebo později však provoníte domácnost právě i vánočním cukrovím. Mezi prvními druhy jsou na řadě vánoční perníčky. Víte, jak na ně?

### Moderní Vánoce přinesly i vánoční perníčky

První zmínky o „cukroví“ na Vánoce se objevují v 16. století. Tvořily je různé figurky z ovoce, které děti s gustem snědly. Pečená kolečka, případně zvířata na dveřích domů či hospodářských budov měla zase funkci ochranného amuletu. První „novodobé“ cukroví se objevuje přibližně v 19. století a bývá výsadou zejména bohatších rodin. Používá se při něm totiž **exotičtější koření**, které bývalo velmi drahé. A právě v tomto čase se objevují i vánoční perníčky, které se v původním receptu skládaly z medu, mouky a pepře (odtud původní název peprník). Postupně se perníčky obohacovaly o další ingredience jako **hřebíček, kardamon, zázvor, anýz či levandule**. Výborné jsou i [perníčky z žitné mouky](#).

# Medové vánoční perníčky

## Potřebujete:

- 330 g hladké mouky
- 120 g moučkového cukru
- 50 g tekutého medu
- 25 g Hery v pokojové teplotě (ne rozpuštěné)
- 1 celé vejce + 1 žloutek
- 1 lžice mléka
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžice perníkového koření

## Postup:

Smíchejte vše sypké (mouka, cukr, soda a koření) a poté přidejte Heru, vejce, med a mléko. Ručním hnětením vytvořte vláčné těsto, které rozdělte na dvě poloviny, zabalte do potravinové folii a nechte v lednici do druhého dne odležet. Poté těsto rozválejte a vykrajujte různé tvary. Vánoční perníčky pečte na pečicím papíře cca 8 minut v předem vyhřáté troubě na 160 °C. Poznáte, že se nafouknou a lehce ztmavnou. Menší tvary kratší dobu. Po vytažení je potřete rozšlehaným bílkem.

# Vyladte svou cukrovou polevu

## Potřebujete:

- 1 bílek, moučkový cukr (prosejte)
- 1 lžička octa (alternativně citrónové šťávy)
- 150 g cukru moučky

## Postup:

Rozšlehejte vše elektrickým šlehačem. Poleva nesmí téct a musíte ji snadno vytlačit ze zdobičky. Pokud ji nevlastníte, použijte například silnější zipový pytlík a ustrihněte roh. Pak už se zdobení fantazii meze nekladou.

## Tipy:

1. Světlé **stínování** vytvoříte tak, že perníček nejprve potřete citronem naředěnou bílkovou polevou. Vánoční perníčky se pak zdobí až po zaschnutí této vrstvy.
2. Pokud chcete **barevný podklad**, vmíchejte potravinové barvivo do bílku, kterým perníčky potíráte po vytažení z trouby.
3. Pro **tmavší těsto** perníčku dejte k receptu ještě lžičku kaka. Zdobení pak lépe vynikne.

# Hned měkké vánoční perníčky na poslední chvíli

Pokud se vám stane, že zásoby vánočních dobrot dojdou ještě před Štědrým dnem, přinášíme tip na perníčky, které jsou [měkké hned po upečení](#).

## Potřebujete:

- 140 g cukru moučky
- 400 g hladké mouky

- 2 lžíce tekutého medu (nechte případně med roztát ve vodní lázni - nevařte)
- 100 g másla v pokojové teplotě (nikoli rozpuštěného v hrnci)
- 2 vejce
- 1 čajová lžička jedlé sody
- 2 čajové lžičky perníku do koření

**Pozor: čím více medu dáte, tím budou perníčky tvrdší!**

**Postup:**

Utřete cukr se změkklým máslem a vejci. Přidejte med a perníkové koření, dobře promíchejte. Postupně přisypávejte mouku se sodou. Vypracované těsto nechte hodinu odpočívat v chladu (ideálně v potravinové folii). Rozválejte těsto válečkem (tloušťka cca 5 mm) a vykrajujte tvary. Vánoční perníčky pečte na pečícím papíře cca 8 minut v předem vyhřáté troubě na 180 °C. Ještě horké je po vytažení z trouby potřete rozšlehaným bílkem, aby se leskly. Zdobte cukrovou polevou.

*Mimochodem, věděli jste, že perníčky nejsou žádná novinka? [Pekly je už staří Egypťané.](#)*