

Recept: Cášské perníčky z roku 1820

Těsto:

Nejdříve smíchejte:

50 g sladový sirup
65 g máslo
250g cukr krupice
200g lískové ořechy

Pak přidejte koření:

1 lžička mletého hřebíček
1 lžička mletého kardamomu
2 lžičky mletá skořice
Špetka muškátového oříšku
Lžice rumu

A nakonec vmíchejte:

500g hladké mouky
2 lžice mléka

V misce smícháme postupně všechny ingredience, jak výše uvedeny a vypracujeme voňavé těsto, které necháme odpočinout 1 hodinu v lednici.

Odpočinité těsto vyndáme z ledničky a podsypeme na vále moukou. Rozválíme na placku a rádýlkem vytvarujeme obdelníčky (kartičky) cca 5x3cm široké.

Plech s kartičkami dáme do trouby a pečeme 10 min. na 180°C. Poté necháme vychladnout.

Kartičky slepujeme marmeládou (meruňkovou nebo rybízovou dle chuti) a na vrchní kartičku dáme mandličku, kterou také přilepíme marmeládou. Po dvou dnech jsou perníčky krásně měkké.

Dobrou chuť.