

Perníkový závin

Suroviny:

600g hladké mouky
250g moučkového cukru
100g másla (tuku)
1 lžička mletého hřebíčku
1 lžička mleté skořice (popř. i perníkového koření)
1 lžička jedlé sody
4 lžice rozehřátého medu
3 celé vajíčka

Dále pak:

mouka na vál
vajíčko na potřeni
švestková povidla
půlky vlašských ořechů
rozinky
čokoláda /nemusí být/

Postup:

Na vál si prosejeme mouku, přidáme nakrájené máslo, cukr, vajíčka, vlažný med, jedlou sodu, koření a důkladně promícháme. Vypracované těsto zabalíme do fólie a necháme v chladu (v lednici) alespoň 3 - 4 hod. uležet. Může být i přes noc.

Potom z této dávky uděláme 2 bochánky, každý rozválíme na obdélník (délku plechu a šířku cca 40cm).

Tuto placku rozkrojíme podélně na tři pruhy, každý pruh ve středu potřeme švestkovými povidly, na ně poklademe půlky vlašských ořechů, skládáme pěkně za sebou (aby byly pěkné v řezu), posypeme opranýma a v rumu naloženýma rozinkami (nemusí být) a postrouhanou čokoládou (kdo chce).

Zavineme jako štrůdl, přeneseme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péct do rozehřáté trouby na cca 190°C na 20 - 25 min. podle typu trouby.

Krájíme na úzké proužky. Kdo chce, může na povrchu postříkat cik-cak černou i bílou čokoládou. Vypadá to hezky.

Ať se Vám podaří. Dobrou chuť.