



## Datlové perníčky - videorecept

vegetariánský

Středně obtížné

Recept na plech

★★★★☆

### Ingredience

230 g celozrnné špaldové mouky  
125 g datlí  
50 g mletých mandlí  
60 g másla  
2 vejce  
2 lžičky perníkového koření  
2 lžičky kakaa  
půl lžičky prášku do pečiva  
40 g kokosového cukru - na obalení  
4 lžice datlového sirupu - na obalení  
4 lžice vody - na obalení  
1 badyán - na obalení  
3 hřebíčky - na obalení  
1 celá skořice - na obalení  
1 kardamon - na obalení

### Jak na to?

1. Nakrájené datle zalijte 80 ml horké vody a nechte 10 minut nabobtnat. Rozmixujte v mixéru na pyré. Pyré dejte do misky a ve vodní lázni rozehřejte s máslem. Nechte vychladnout.
2. V míse smíchejte mouku, perníkové koření, kakao, mandle, prášek do pečiva a promíchejte. Zpracujte vejce, přidejte rozpuštěné máslo a datle, důkladně promíchejte. Zakryjte fólií a dejte alespoň na 45 minut do lednice. Troubu předehřejte na 170 °C.
3. Do rendlíku dejte 4 lžice datlového sirupu a 4 lžice vody. Přidejte celé koření, přiveďte k varu a spolu s kořením svařte zpět na sirup. Koření vyjměte a nechte vychladnout.
4. Těsto dejte na pomoučněný vál, lehce prohnětte a rozválejte na plát silný asi 5 mm. Vykrájte perníčky a opatrně přeneste na plech. Dejte do rozehřáté trouby a pečte 8 minut.
5. Upečené perníčky potřete tenkou vrstvou kořeněného sirupu. Nechte chvíli vsáknout a poté posypte trochou kokosového cukru na ozdobu.