

Anýzové cukroví

Potraviny:

2 vejce, 250g cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, špetka soli, 250g hladké mouky, na špičku nože amonia, mouka na vál, 2 lžíce anýzu, barevná cukrová poleva

Postup:

Vejce, cukr, vanilkový cukr a sůl šleháme do pěny. Mouku a amonium smícháme a vmícháme do směsi. Vypracujeme těsto a necháme ve fólii odležet 1 hodinu. Z těsta vyválíme na pomoučněném vále plát o síle asi 5 mm. Formičky na perníčky vysypeme moukou, vyplníme těstem a pevně přitiskneme. Plech vyložíme pečícím papírem a posypeme anýzem. Perníčky oddělíme a sušíme přes noc. Jehlou propíchneme otvory na zavěšení nitě. Troubu předehřejeme na 150 stup. Perníčky pečeme asi 35 minut. Dáme je vychladnout, nakonec potřeme barevnou polevou.