




Pierniczki norymberskie

 smakujmy


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [niemiecka](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

cukier - 170 g

jaja - 3 szt.

masło - 100 g

mąka - 300 g

proszek do pieczenia - 3 łyżeczka

przyprawa do piernika - 4 łyżeczka

kakao - 2 łyżka

zmielone orzechy - 150 g

kandyzowana skórka

pomarańczowa - 50 g

wiórki kokosowe - 50 g

rodzynki - 50 g

mleko (temp. pokojowa) - 250 ml

ew. okrągłe opłatki - 25 szt.

polewa czekoladowa -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miękkie masło, cukier i jajka utrzeć mikserem na puszystą masę.

Osobno wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, przyprawą korzenną, kakao, zmielonymi orzechami, kandyzowaną skórka, rodzynekami i kokosem. Dodać stopniowo do ubitej masy jajecznej. Na końcu dodać stopniowo mleko.

Jeśli pierniczki pieczone będą na opłatkach, należy ułożyć je na blasze do pieczenia i wyłożyć na nie łyżką dość grubą warstwę ciasta.

Jeśli pierniczki pieczone będą bez opłatków, należy blachę wyłożyć papierem do pieczenia i narysować na nim w odstępach okręgi o średnicy 7cm. (Wychodzą 3 blachy pierniczek, po 9 sztuk na jedną blachę, więc najlepiej narysować okręgi od razu na 3 arkuszach papieru). Na każdy okrąg nałożyć łyżką dość grubą warstwę ciasta i uformować okrągłe placuszki.

Pierniczki piec w nagrzanym piekarniku około 15- 20min. w temperaturze 180°C.

Gorące pierniczki posmarować zaraz po upieczeniu lukrem (cukier puder rozetrzeć razem z rumem na gładką masę) lub rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą lub kuwerturą.

Pierniczki są od razu gotowe do spożycia.