

Míšánci

Na cukrový sirup:

50 g bílého cukru krystal

75 g hnědého cukru

90 ml vody

asi půlcentimetrový plátek citronu s odkrojenou žlutou kůrou

na těsto:

100 g cukrového sirupu

20 g tekutého medu

150 g změkklého másla

220 g hladké mouky

40 g solamylu

1/2 lžičky voňavého koření s vanilkou (perníkového koření)

špetka soli

necelých 100 g loupaných mandlí vcelku

Nejprve si připravíme cukrový sirup. V kastrůlku svaříme bílý cukr s 40 ml vody na zlatavý karamel (stupeň 6) asi 15 minut. Směs nemícháme, ale občas krouživým pohybem rozpohybujeme. Stáhneme z tepla, vsypeme hnědý cukr, vlijeme zbytek vody, vložíme citron a opět zahřejeme a necháme mírně probublávat asi půl hodiny (stupeň 3). Přecedíme, necháme zchladnout a použijeme vlažný.

Pak přidáme ostatní suroviny a propracujeme těsto, které necháme do druhého dne odležet v chladu. Rozvalujeme mezi dvěma igelity na asi 3 - 4 mm tloušťku a vykrajujeme medvídky. Na bříško jim vmáčkneme mandli, ruce stočíme jako by si méďa mandli držel a párátkem naznačíme obličej. Pečeme 9 minut při 175°C.