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 změklého 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 citrón 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.