Perníčky

400 g hladké mouky (část lze nahradit špaldovou nebo žitnou jemně mletou, např. chlebovou moukou)
150 g moučkového cukru
75 g rozpuštěného másla
2 celá vejce (velikost M)
60 g rozpuštěného medu
1 polévková lžíce kakaa
1 polévková lžíce rumu
1 lžička jedlé sody
1 lžička mleté skořice
1/2 polévkové lžíce koření do perníku

na polevu:
1 bílek (velikost M)
1 lžička solamylu
140 g moučkového cukru
(citronová šťáva)

Suché ingredience v míse promícháme, po okrajích vlijeme rozpuštěný med s máslem a doprostřed do důlku rozšlehaná vejce. Opatrně smícháme a rukou pečlivě propracujeme. Pozor, těsto se zdá hodně lepivé, ale po 24 hodinách uležení v chladu získá správnou konzistenci. Těsto po částech rozvalujeme mezi mikrotenem, přilnavou folií, nebo pečícím papírem (z vrchní i spodní strany) na plát o síle asi 3 mm. Vykrajujeme tvary podle nálady a pečeme na pečícím papíru asi 7 minut při 175°C. Pokud chceme mít perníčky lesklé, těsně po upečení potíráme rozšlehaným vejcem (Já už vynechávám, občas na lesklých perníčcích hůře drží zdobení bílkem). Zdobíme bílkovou polevou : Dvakrát přesátý cukr smíchaný se solamylem utřeme s přecezeným bílkem (asi 30g) do požadované konzistence, cukr či citronovou šťávu přidáme podle potřeby (obojí přecezené opět přes sítko). Zdobíme pomocí zdobícího sáčku s pevnou špičku nebo silnějším sáčkem s odstřihnutou špičkou. Polevu necháme zaschnout a perníčky asi 14 dní uležet v plechové dóze.