

# DÝŇOVÝ PERNÍK

## Ingredience na poloviční plech cca 20x 30cm

- 250g špaldové, nebo jiné celozrnné mouky
- 200g sladěnky (případně kukuřičného nebo rýžového sirupu)
- 150g nahrubo mletých ořechů vlašských, lískových nebo mandlí, výborná je i kombinace všech
- 300g nahrubo nastrouhané dýně (hokaido, máslová, muškátová...)
- špetka soli
- 1 lžička perníkového koření
- 1/2 lžičky skořice
- 2 lžičky bio prášku do pečiva (vinný kámen)
- 100ml sezamového oleje (nebo slunečnicového)
- 1 hrnek spařených hrozin
- sklenička marmelády nebo povidel bez cukru
- trochu kokosu nebo strouhaných ořechů na posypání

## Postup

Hrozinky spaříme horkou vodou a necháme je asi 10 minut vodu nacucat.

Dýni raději oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle.

Ořechy a mandle nahrubo umeleme, větší kousky jsou v koláči velmi dobré.

**Smícháme mokré ingredience** – sladěnku a olej, lépe se spojí, když je spolu mírně zahřejeme, ale pozor, nesmí se vařit.

**Do mísy dáme suché ingredience** – mouku, koření, kypřicí prášek, sůl, mleté ořechy a smícháme.

K suchým ingrediencím pomalu přidáme mokré – sladěnku s olejem. Pak přidáme hrozinky, které před tím scedíme a nastrouhanou dýni. Pomocí stěrky důkladně promícháme. Pokud bude těsto moc husté, přidejte trochu vody nebo obilného mléka.

Troubu předehřejeme na 180°C.

Těsto dáme na pečicí papír nebo na vymazaný a vysypaný plech.

**Pečeme na 180°C asi 30 minut.**

Ještě za tepla ho pomažeme marmeládou a necháme ji trochu vsáknout. Pak posypeme kokosem nebo jinými strouhanými ořechy či mandlemi.