



Jablečný koláč s ořechy

asi 40 porcí



snadná příprava

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta jablka oloupeme a nahrubo nastrouháme na struhadle. Do nastrouhaných jablek přidáme citrónovou šťávu a promícháme. Nastrouhané lískové oříšky smícháme s jablky. Elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vyšleháme máslo nebo margarín, cukr, vanilínový cukr a citrónovou kůru na nejvyšším stupni dohladka. Postupně zašleháme po jednom vejce (každé vejce asi 1/2 minuty). Smícháme mouku, kypřicí prášek, sůl, skořicový cukr a zázvor a ve dvou dávkách zašleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni.
- 2 Nakonec do těsta krátce vmícháme jablka s oříšky. Těsto nalijeme na vymazaný, moukou vysypaný plech a uhladíme. Na povrch těsta nasypeme nasekané lískové oříšky a cukr. Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Plech postavíme na kuchyňskou mřížku a koláč necháme vychladnout. Moučník doporučujeme uchovávat v chladu nejdéle dva dny.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

450 g jablek oloupaných a nastrouhaných
3 PL citrónová šťáva (z 1 citrónu)
100 g ořechy lískové nastrouhaných
200 g máslo nebo margarínu změkklého
180 g cukr
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
3 PL citrónová kůra (z 1 chemicky neošetřeného citrónu)
3 ks vejce
300 g mouka polohrubá
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
sůl
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
0,5 KL zázvor mletého

Na posypání:

100 g ořechy lískové nasekaných
20 g cukr

