



Kynuté staročeské koláčky

asi 20 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem, vanilínovým cukrem a solí. Přidáme rozdrobené droždí, mléko, máslo nebo margarín, olej a žloutky a ručně vypracujeme dohladka. Povrch těsta zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut vykynout.
- 2 Na přípravu náplně v míse vymícháme tvaroh s cukrem a vanilkovým cukrem dohladka.
- 3 Na přípravu drobenky v míse smícháme mouku s cukrem a máslem a ručně vypracujeme na drobenku.
- 4 Z těsta na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme obdélník (30 x 40 cm) a nakrájíme ho na čtverce. Do středu každého čtverce lžičkou nanese tvaroh a spojíme. Spojenou část položíme na plech vyložený papírem na pečení. Přikryjeme utěrkou a necháme asi 15 minut kynout. Do každého koláčku vytvoříme důlek, potřeme rozšlehaným vejcem a nanese povidla zředěná rumem. Posypeme drobenkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C
Horkovzdušná trouba: 140 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 5 Koláče necháme vychladnout. Můžeme posypat moučkovým cukrem.

Přísady::

Na potření:

500 g mouka polohrubá
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
1 balení Droždí pekařské čerstvé Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné vlažného
125 g máslo nebo margarín
rozpuštěného
2 PL olej
žloutek

Na náplň:

250 g tvaroh polotučný měkkého
3 PL cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
150 g švestková povidla
1 zarovnaná PL rum

Na drobenku:

50 g mouka hrubá
40 g cukr
30 g máslo

Na potření:

vejce

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537