



Švestkové koláče

8 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na drobenku:

100 g hladká mouka
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
75 g máslo změkklé

Na těsto:

350 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
50 g cukr
150 ml mléko polotučné vlažné
50 g máslo změkklé
1 ks vejce

Na obložení:

800 g švestky

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
papír na pečení

- 1 Drobenku připravíme tak, že v míse smícháme mouku se skořicovým cukrem. Přidáme máslo a ručně vypracujeme.
- 2 Na těsto v míse smícháme mouku s droždím a cukrem. Přidáme mléko, máslo a vejce a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme asi 50 minut kynout. Na pomoučené pracovní ploše těsto rozdělíme na 8 stejných dílů. Z každého dílu vytvarujeme placičky o \varnothing asi 12 cm. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení.
- 3 Na povrch poklademe vypeckované půlky švestek řeznou stranou nahoru a posypeme drobenkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 4 Koláče podáváme vlažné nebo vychladlé.

