



Švestkový kynutý koláč

asi 16 porcí

střední obtížnost

do 40 minut



Přísady:

Na kynuté těsto:

375 g mouka polohrubá
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
50 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
1 ks vejce
200 ml mléko polotučné vlažného
50 g máslo rozpuštěného a zchladlého

Na náplň:

2,5 kg švestky
moučkový cukr

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme prosátou mouku s droždím. Přidáme cukr, vanilínový cukr, sůl, vejce, mléko a máslo a promícháme elektrickým ručním šlehačem nejdříve na nižším stupni, poté na vyšším stupni asi 5 min dohladka. Těsto poprášíme moukou, přikryjeme a necháme vykynout na teplém místě. Poté těsto lehce poprášíme moukou a na pracovní ploše znovu krátce prohněteme. Těsto přendáme na vymazaný plech a vytvarujeme koláč.
- 2 Švestky opláchneme, necháme oschnout a poté odpeckujeme. Pokládáme na těsto rozpůlenou stranou nahoru (vytvoříme šupinky). Koláč necháme ještě chvíli v teple, dokud znatelně nezvětší svůj objem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 220 °C

Horkovzdušná trouba: 200 °C

Doba pečení: asi 20 - 30 minut

- 3 Koláč necháme vychladnout a poté podle chuti poprášíme moučkovým cukrem.

Tip:

- Těsto můžeme zadělávat i ručně. Koláč též výborně chutná se žmolenkou nebo mákem. Další možností je dát mezi těsto a švestky tvarohovou náplň.

