

Chodské koláče

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Koláče 2

Suroviny

Těsto: 500 g pol. mouky

50 g cukru

50 g tuku

0,25 l mléka

1 vejce

mandle

rozinky

mouku na vál

špetku soli

droždí

Maková nádivka:

2,5 dl mléka

80 g cukru

50 g perníku

vanilkový cukr

Tvarohová nádivka:

80 g cukru

1 vejce

1 žloutek

špetka muškátového květu

Povidlová nádivka:

2 lžíce cukru

1 lžíci rumu

vanilkový cukr

špetku mletého badyánu

Postup

V míse roztřeme droždí s cukrem, 2 lžícemi mouky a 4 lžícemi mléka na řídkou kašičku - kvásek. Kvásek necháme v teple vzejít.

Mléko osolíme a rozkvedláme v něm vejce. Do vzešlého kvásku nasypeme mouku, přilijeme rozpuštěný tuk a mléko s vejcem a zpracujeme těsto.

Těsto poprášíme moukou, mísu překryjeme utěrkou a necháme v teple kynout.

Mezitím si připravíme nádivky. Mletý mák podusíme s mlékem, osladíme ho a ochutíme skořicí a citronovou kůrou. Tvaroh smícháme s vejcem, cukrem a můžeme do něj přidat rozinky. Povidla smícháme s cukry a rozředíme rumem.

Z vykynulého těsta uděláme na pomoučeném vále bochánky, které rozválíme na kola o velikosti plechu. Okraje trochu zvýšíme.

Kola přeneseme na plech vyložený pečicím papírem, kde je ozdobíme nádivkami. Postupujeme od středu ke kraji a nádivky střídavě nanášíme do kruhu. Koláč ozdobíme mandlemi nebo rozinkami.

Okraje potřeme rozšlehaným vejcem. Koláče pečeme v předehřáté troubě dokud okraje nezezlátnou.