

Jablkový koláč se skořicí

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g jablek

1-2 lžičky skořice

125 g měkkého másla

125 g + 3 lžíce cukru

1 vanilkový cukr

2 vejce

2 lžíce šlehačky

85 g polohrubé mouky

1,5 lžičky prášku do pečiva

Postup

Jablka omýt, oloupat, nakrájet na čtvrtky, odstranit jádřince. Pak je podélně naříznout a do hřebene. Posypat lžičkou skořice. Máslo, cukr, vanilkový cukr, vejce a smetanu dobře promíchat ručním šlehačem. Prášek do pečiva a mouku smíchat, přidat máslový krém a zamíchat. Těsto naplnit do formy, obložit do hřebene naříznutými čtvrtkami jablek. Koláč vložit doprostřed předehřáté trouby a péct. 2 lžičky skořice a 3 lžičky cukru smíchat a koláč posypat.