

Rybízový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vejce
ml oleje
g cukru
lžička nastrouhané citronové kůry
g polohrubé mouky
a a půl balíčku prášku do pečiva
250 ml mléka
jablek - napln :
250 g rybízu
1 balíček skořicového cukru
1 vanilkový cukr
na drobenku :
50 g másla
100 g polohrubé mouky

Postup

Vejce utřeme s olejem, cukrem akůrou. Přidáme mouku s práškem a mlékem. Těsto rozetřeme na vymazaný vyšší plech. Jablka nastrouháme promícháme se skořicovým cukrem. Rybíz smícháme s vanilkovým cukrem. Na koláč nanese vždy pruh rybízu a pruh jablek. Povrch posypeme drobenkou a pečeme asi 30 minut při 180 stupních.