Drobenkový koláč



Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Drobenka:
150 g hladké mouky
75 g moučkového cukru
1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
0,25 KL mleté skořice
100 g másla (rozehřátého, tekutého)
Kynuté těsto:
375 g hladké mouky
0,5 bal inst. Droždí Dr.Oetker
50 g moučkového cukru
1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
špetka soli
1 vejce (vel. M)
200 ml mléka (pokojové teploty)
75 g měkkého másla nebo Hery
Náplň:
1 kg strouhaných jablek
1 bal Skořicového cukru Dr.Oetker

Postup

1. Drobenka: Všechny suroviny dáme do mísy a ručně zpracujeme drobenku.
2. Těsto: Na vál prosijeme mouku a smícháme ji s droždím. Přidáme zbylé suroviny a vše smícháme ručně do hladkého těsta. Těsto lehce poprášíme moukou, vyválíme podle tvaru plechu, na který chceme koláč dát, těsto přendáme na vymaštěný plech (40 x 30 cm) a domačkáme do krajů plechu. Na těsto rovnoměrně rozdělíme nastrouhaná jablka poprášená skořicovým cukrem a připravenou drobenku. Necháme 15 min odpočinout a dáme péct.

Horní a spodní ohřev: cca 200 °C (předehřátá trouba, střední patro)
Horký vzduch: cca 180°C (předehřátá trouba)
Plyn: cca st. 4 (předehřátá trouba)
Doba pečení: cca 20 – 30 min.

Po upečení necháme koláč na plechu vychladnout.

Poznámka

TIP: Jablečnou náplň můžeme zaměnit povidly (1 větší sklenice), tvarohem (750 g) nebo půlkami švestek.