Farmářský koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hladké mouky
špetka soli
200 g změklého másla (Hera)
3 lžíce studené vody
tuk na potření
strouháním na vysypání plechu
NÁPLŇ:
1 a 0,25 kg jablek
3 lžíce mandlových nudliček (nebo sekaných ořechů)
2 lžíce medu
1 vanilkový cukr
0,5 lžičky skořice
50 g rozinek
50 g másla
1 lžíce mléka
1 sáček dětských piškotů

Postup

1. Těsto zaděláme spojením všech uvedených přísad a necháme v chladu asi hodinu odležet. 2. Mezitím oloupaná jablka nastrouháme na plátky. V rendlíku rozehřejeme máslo s mlékem a medem, ale nevaříme. Přimícháme skořici a vanilkový cukr, přidáme mandlové nudličky nebo posekané ořechy a spařené rozinky. Vše promícháme a odstavíme. 3. Odleželé těsto rozdělíme na poloviny a obě rozválíme na velikost plechu. Plech vymažeme tukem a vysypeme strouhankou, rozložíme první plát těsta, na ně navrstvíme jablka, poklademe piškoty, přelijeme je máslovou směsí a překryjeme druhým plátem těsta. Koláč potřeme rozpuštěným tukem a pečeme asi 45 minut při 180 °C.