Moravské koláčky

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Mléko 250 ml
- Krupicový cukr 100 g
- Droždí 30 g
- Sůl 1 špetka
- Polohrubá mouka 500 g
- Máslo, změkklé 100 g
- Žloutky 3 ks
- Vejce na potření 1 ks
- Tvaroh 320 g
- Cukr 2 lžíce
- Švestková povidla 250 g
- Na drobenku: 1 ks
- Máslo 80 g
- Krupicový cukr 80 g
- Hrubá mouka 110 g

Doba přípravy: 125 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Z malého množství mléka, cukru a nadrobeného droždí zadělejte kvásek. Mouku nasypte do mísy, přidejte k ní špetku soli a máslo, ve zbytku mléka našlehejte 3 žloutky a spolu s kváskem přidejte k mouce a uhněťte těsto. Dejte jej na asi hodinu kynout, aby zdvojnásobilo objem.

2. Z těsta odkrajujte kousky, roztlačte je do kolečka, doprostřed dejte vždy lžíci oslazeného tvarohu, uzavřete těsto k sobě,a vzniklé kuličky dávejte na plech (vyložený pečícím papírem) uzavřenou stranou dolů. Nechce chvilku kynout.

3. Potom do každého koláčku udelějte malou prohlubeň pomocí pomoučené skleničky a naplňte ji povidly. Znovu nechce chvilku vykynout, potom koláčky po okrajích potřete rozšlehaným vejcem a střed posypte drobenkou získanou smícháním všech potřebných ingrediencí.

4. V troubě vyhřáté na 160°C pečte dozlatova asi 20 minut. Správně vykynuté a upečené koláčky mají mezi tvarohem a vrchním mazáním prázdnou komůrku.

Poznámka:

Na 2 plechy.