

Drobenkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

- jablka 1 kg
- hera 200 g
- dětská krupička 200 g
- cukr krupice 100 g
- hrubá mouka 200 g
- mletá skořice 1 lžička
- kypřicí prášek 2 lžička
- rozinky 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Oloupaná a nakrájená jablka povaříme se dvěma lžicemi cukru a vody na pyré. Mazitím si připravíme drobenku. Heru rozpustíme v kastrolu, přidáme dětskou krupičku a cukr. Potom sundáme z plotýnky a přisypeme mouku, trochu skořice, kypřicí prášek a dobře promícháme. Polovinu směsi dáme na dno koláčové formy a uhladíme. Na ni dáme jablečné pyré, do kterého jsme zamíchali a spařené rozinky. Navrch přijde druhá polovina drobenky a vše poprášíme skořicí a dáme péct.