

# Rebarborový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 12

- hladká mouka 400 g
- cukr krupice 10 lžíce
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks
- droždí 1 balíček
- mléko 250 ml
- hera 125 g
- **Náplň:**
- tvaroh 2 balení
- cukr 20 lžíce
- máslo, cukr a mouku na drobenku 3 lžíce
- rebarbora 5 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Mouku ,cukr a špetku soli promícháme.Vyhloubíme důlek,do něj nadrobíme droždí a zalijeme mlékem.Přidáme vejce a rozpuštěnou heru.Vytvoříme těsto a necháme kynout.  
Těsto rozetřeme na plech,potřeme směsí z tvarohu,vejce,cukr podle chuti.Poklademe nakrájenou

rebarboru, posypeme drobenkou a dáme péct asi 45 min.