

Rychlé koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

• **Těsto**

- hladká mouka 500 g
- žloutek 2 ks
- sůl 1 špetka
- citrónová kůra 1 špetka
- vanilka 1 špetka
- cukr krystal 100 g
- droždí 40 g
- hera 100 g
- mléko 250 ml

• **Drobenka**

- hladká mouka 100 g
- cukr moučka 50 g
- hera 80 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Zaděláme těsto: V části vlažného mléka rozmícháme droždí se lžící cukru, lžící mouky a kvásek necháme vykynout. V míse vypracujeme těsto z kvásku, mouky cukru, vlažného mléka ve kterém jsme rozmíchali žloutky, sůl, rozpuštěný vlahý tuk a dále přidáme nastrouhanou citrónovou kůru a

vanilku. Těsto necháme na teplém místě kynout asi 30 - 40 minut. Příprava drobenky: Do mouky s cukrem přidáme tuk (pokojová teplota) a rukou zpracujeme. Plech vymažeme tukem. Od těsta oddělíme menší část na mřížky a ostatní těsto rozprostřeme na plech. Z druhé části těsta si uděláme slabé válečky, z kterých uděláme na těstě mřížky. Mřížky potřeme rozšlehaným vejcem a vzniklé čtverečky naplníme nádivkami, na které dáme trochu drobenky. Ještě necháme asi 10 minut kynout a dáme péci na 30 - 40 minut.

Poznámka:

Tip: Náplně podle chuti - tvarohová, maková, ořechová, švestková povidla, rozpečená jablíčka, různé ovoce (čerstvé nebo z kompotu).