

Koláčky od mamky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- mléko 1.4 l
- olej 2 dl
- žloutek 3 ks
- celé vejce 1 ks
- polohrubá mouka 1.2 kg
- hladká mouka 200 g
- sušené kvasnice 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- cukr 8 lžíce
- **Tarohhová náplň**
- tvaroh 2 kostka
- žloutek 1 ks
- rozinky 1 hrst
- citrónová kůra 1 lžíce
- cukr 100 g
- mletý danyán 1 špetka
- **Povidlová náplň**
- povidla 0.5 kelímek
- rum 1 cl
- **Drobenka**
- mouka 100 g
- cukr 100 g
- máslo 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zadělat těsto a nechat nakynout (já ho dělám v domácí pekárně)

Z těsta udělat kuličky, každou roztáhnout mezi prsty, naplnit tvarohovou nádivkou a zabalit opět do kuličky. Položit na vál tou stranou, na které je v těstě spoj (tj. hladkou stranou nahoru) a prstem vytlačit důlek a ten naplnit povidly ochucenými rumem.

Koláček namočit stranou s povidly do rozšlehaného vejce a pak do drobenky.

Skládat vedle sebe na vymazaný plech. Upéct a ještě horké potřít rozpuštěným tukem.