

Drobenkový koláč s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Krupicový cukr 1 hrnek
- Máslo 125 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 balení
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 3.4 hrnek
- Citronová kůra 1 lžička
- Rybíz 4 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Rozpalte troubu na 180 °C. Vymažte plech či pekáček o rozměrech 20 x 30 cm máslem a vysypte trochou polohrubé mouky či vyložte papírem na pečení. Mouku, cukr a máslo zpracujte prsty nebo v robotu na drobenku. Odeberte jeden hrnek drobenky a odložte ho stranou.

2 Do zbylé drobenky přidejte kypřicí prášek a vanilkový cukr, promíchejte a rozmíchejte s vejci, mlékem (pokud použijete mražené ovoce, bude ho stačit méně) a citronovou kůrou dohladka. Těsto vlijte na plech, rovnoměrně posypte ovocem a na závěr odloženou drobenkou z hrnku.

3 Pečte 20–30 minut, až je střed těsta propečený a drobenka začne zlátnout. Nechte vychladnout i s plechem na mřížce a pak krájejte na řezy.