

Plněné čtvercové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• KOLÁČE

- Hladká mouka 400 g
- Cukr 4 lžíce
- Sádlo 200 g
- Vejce (jedno na potření) 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Citronová kůra z čerstvého citronu 1 ks
- Droždí 30 g
- Vlažné mléko 125 ml

• DROBENKA

- Hrubá mouka 14 lžíce
- Cukr krupice 10 lžíce
- Máslo 5 lžíce
- Skořice 2 špetka
- Rozinky 1 balíček

• TVAROHOVÁ NÁPLŇ

- Měkký tvaroh 250 g
- Cukr moučka 50 g
- Žloutek 1 ks
- Pudinkový prášek 1 balíček

• POVIDLOVÁ NÁPLŇ

- Povidla 100 g
- Rum 2 lžíce
- Strouhaný perník 3 lžíce
- Mletá skořice 1 špetka

• MAKOVÁ NÁPLŇ

- Mléko 100 ml
- Mletý mák 80 g
- Cukr 40 g
- Mletá skořice 1 špetka
- Škrob 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy nasypeme hladkou mouku, cukr, přidáme sádlo, vejce, špetku soli, citronovou kůru, rozdrobíme droždí a přilijeme vlažné mléko. Ze surovin rukou vypracujeme hladké nelepivé těsto, které necháme pod utěrkou na teplém místě vykynout.

Připravíme si dva druhy drobenky. Z mouky, cukru a másla vytvoříme drobenku, rozdělíme ji na dvě poloviny a do jedné z nich přimícháme dvě špetky mleté skořice.

Tvarohová náplň

Tvaroh smícháme s cukrem, žloutkem a pudinkem. Vše promícháme a vytvoříme hladkou náplň.

Povidlová náplň

Povidla smícháme s rumem, strouhaným perníkem a mletou skořicí. Promícháme a vytvoříme hladkou náplň.

Maková náplň

Do hrnce nalijeme mléko, nasypeme mák, cukr, skořici a škrob. Vše promícháme a asi 3 minuty povaříme.

Vykynuté těsto rozdělíme na 3 díly, každý rozválíme na plát a vykrájíme z něj čtverečky. Rohy čtverečků potřeme rozšlehaným vejcem a každý plát naplníme jinou náplní. Rohy uprostřed spojíme a každý druh posypeme jinou drobenkou, tvarohové koláčky posypeme rozinkami.

Koláčky pečeme při 170°C asi 30 minut dozlatova.