

Svatební makové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 500 g
- žloutek 1 ks
- olej 7 lžička
- mletý mák 250 g
- cukr moučka 50 g
- vejce 1 ks
- vlažné mléko 250 ml
- sůl 1 špetka
- skořice 1 špetka
- vanilkový cukr 1 balíček
- droždí 1.2 kostka
- čokoláda 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Nejdřív je třeba si připravit omládek neboli kvásek pro sladká těsta. Do hrnku dáme polévkovou lžící mouky, 1 lžičku cukru, 1 dl vlažného mléka a rozdrobené droždí. Hrnek přikryjeme utěrkou a necháme směs vzejít .

V míse smícháme mouku, moučkový a vanilkový cukr, žloutek, olej a špetku soli. Nakonec přidáme vzešlý kvásek a vše zalijeme zbylým mlékem.

Směs zpracujeme v hladké těsto, které se nelepí ani na stěny mísy, ani na vařečku. Pak ho zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout .

Mezitím si připravíme náplně. Na makovou dáme umletý mák krátce povařit s mlékem a cukrem. Do horkého rozlámeme čokoládu a necháme ji rozpustit. Až směs trochu zchladne, přidáme džem, dochutíme skořicí a dobře promícháme.

Jakmile těsto vykyne, rozdělíme si ho na několik menších částí, z nichž vytvoříme rovnoměrné válce. Z válců pak odkrajujeme stejně velké kousky a tvarujeme je do kuliček.

Kuličky urovnáme na plech pokrytý pečicím papírem a necháme je tam cca ½ hodiny dokynout. Pak v nich uděláme důlky a pomašlujeme je rozšlehaným vejcem.

Nakonec do důlků vkládáme náplně a ještě podle chuti dozdobíme (drobenkou, sekanými ořechy, kouskem mandle, rozinkou apod.).

Pečeme ve vyhřáté troubě při 220 °C dozlatova.

Poznámka:

recept na 30 koláčků