

Drobenkový koláč II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hrubá mouka 250 g
- Cukr 100 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Máslo 100 g
- Vejce 1 ks
- Máslo na pokladení na povrch (před pečením) 250 g
- **NÁPLŇ**
- Jablka 300 g
- Rozinky 1 lžíce
- Ořechy 1 hrst
- Cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

V míse smícháme mouku s práškem do pečiva, cukrem, rozdrobeným máslem (podobně jako při děláni drobenky na koláč). Vmícháme vejce.

Polovinu vzniklého drobového těsta dáme do pekáčku, na ni položíme pokrájená jablka, cukr, ořechy, rozinky. Posypeme zbytkem těsta, které přitlačím lžičkou. Na povrch poklademe plátky másla a pečeme asi půl hodiny.