

Kynuté koláče s náplní z jablek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 1 kg
- Sádlo 2 lžíce
- Mléko dle potřeby 2 lžíce
- Kvasnice (42 g) 2 kostka
- Žloutek 2 ks
- Bílky na sníh 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Krystalový cukr 200 g
- **NÁPLŇ**
- Jablka 2 kg
- Cukr dle potřeby 4 lžíce
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Rozinky 1 balíček
- **DROBENKA**
- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 200 g
- Máslo dle potřeby 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Kvasnice dáme do hrníčku s trochou cukru a vlažného mléka a necháme vzejít kvásek.

Do mísy dáme mouku, sůl, cukr, šlehačku, tuk, žloutky, kvasnice, dle potřeby mléko a vše dobře vymícháme. Necháme vykynout. Po vykynutí dáváme velkou lžící hromádky na moukou vysypaný vál a plníme vychladlou náplní.

Náplň připravíme z asi 2 kg jablek, které okrouháme a dusíme s trochou cukru na kaši. Podle potřeby podléváme vodou. Přidáme vanilkový nebo skořicový cukr. Můžeme přidat rozinky či nasekané oříšky.

Na koláče dáme trochu jablek a posýpku. Potřeme je rozšlehaným vejcem a pečeme na 200 °C.