Medový koláč s jablky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřící prášek do pečiva 0.5 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Cukr 50 g
- Vejce 1 ks
- Máslo 125 g
- Citronová kůra 1 lžička
- **NÁPLŇ**
- Jablka 1.5 kg
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Máslo 125 g
- Rozinky 100 g
- Citronová kůra 1 lžička
- Škrobová moučka 2 lžíce
- Voda 50 ml
- Mandlové lupínky 50 g
- **NA ZALITÍ**
- Máslo 40 g
- Cukr 50 g
- Med 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Cukr na posypání 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Smícháme mouku s práškem do pečiva. Přidáme oba cukry, změklé máslo, vejce, citronovou kůru. Vypracujeme těsto a necháme vychladit.
Jablka oloupeme, rozkrojíme a nakrájíme na plátky a pokapeme citronem. V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme jablka a cukr a chvilku podusíme. K poloměkkým jablkům přidáme rozinky, nastrouhanou citronovou kůru a potom zalijeme ve vodě rozmíchanou škrobovou moučkou. Necháme za stálého míchání zhoustnout.
Z vychladlého těsta uděláme placku a vyložíme formu tak, aby těsto pokrylo i stěny. Na těsto rozetřeme jablkovou směs a povrch posypeme mandlovými lupínky.
Rozpustíme máslo, cukr a med s mlékem a zalijeme lupínky. Pečeme při 180 °C asi 45 minut.