

Koláč s pudinkovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 400 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Máslo 200 g
- Cukr 125 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- **PUDINKOVÁ NÁPLŇ**
- Bílé víno 400 ml
- Cukr 125 g
- Skořice 1 špetka
- Jablka, nakrájená na kostičky 1.5 kg
- Pudink 2 balíček
- Voda 150 ml
- Rozinky (zalité dvěma lžícemi kalvadosu) 100 g
- Vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Polohrubou mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme máslo, cukr, vejce a špetku soli.

Vypracujeme hladké těsto a dáme na 30 minut do lednice.

Pudinkovou náplň připravíme povařením vína, cukru a skořice. Přidáme jablka nakrájená na kostičky

a povaříme asi 5 minut. Dva pudinky rozmícháme ve vodě a zalijeme tím jablka. Přidáme rozinky zalité kalvádosem.

Formu vymažeme tukem a dno i okraje pokryjeme dvěma třetinami těsta rozváleného na plát.

Naložíme pudinkovou náplň a přikryjeme dalším plátem těsta. Potřeme vejcem a pečeme 50 minut při střední teplotě. Hotové cukrujeme.