

# Koláčky bez čekání

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- vlažné mléko 200 ml
- droždí 80 g
- cukr 1 lžíce
- hera 1 ks
- polohrubá mouka 500 g
- na potřetí vejce 3 ks
- soli 1 špetka
- rum 2 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Nejdříve si nachystáme náplně do koláčků podle toho, jaké máme rádi (sladký tvaroh, švestková, povidlová, meruňkový džem). Potom z mléka, droždí a cukru připravíme kvásek. Do mísy odvážíme mouku, přidáme celá vejce, špetku soli, rum, dostatečně změkhlý tuk a vmícháme vzešlý kvásek. Vypracujeme vláčné těsto, z něhož hned – tzn. bez kynutí – vyválíme placky. Z nich vykrájíme skleničkou koláčky. Nahoru dáme náplně, ozdobíme, potřeme vejcem a dáme plech s pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 15 minut.