

Linecký mřížkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 500 g
- moučkový cukr 200 g
- vanilkový cukr 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- hera 250 g
- celá vejce 2 ks
- žloutky 2 ks
- oblíbená zavařenina 1 sklenice
- na plech dle potřeby mouka a tuk 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Veškeré suroviny zpracujeme na hladké těsto – všechny by měly mít stejnou, pokojovou teplotu. Těsto dáme na chvíli uležet do ledničky, bude se pak lépe válet.

Z těsta odebereme asi dvě třetiny a vyválíme na placku, kterou přeneseme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech. Povrch vydatně potřeme zvolenou zavařeninou.

Zbylé těsto vyválíme do délky a vykrájíme z něj rádýlkem proužky široké asi 1 cm, které klademe šikmo přes sebe na těsto.

Plech vložíme do trouby předem vyhřáté na 160 °C a pak pečeme přibližně 30 minut. Koláč po vychladnutí nakrájíme na stejně velké kousky a posypeme moučkovým cukrem.