

Babiččin rozinkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Linecké těsto 1 ks
- Žloutek 1 ks
- **Náplň**
- Rozinky 2 hrnek
- Kukuřičný škrob 2 lžíce
- Cukr krupice 1.2 hrnek
- Jablečný ocet 3 lžíce
- Sůl 1.2 lžička
- Skořice mletá 1.5 lžička
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Polovinu těsta rozválejte a vyložte jím formu. Přetáhněte fólií a dejte nejméně na 30 minut do chladu. V kastrůlku promíchejte rozinky s 2 hrnky vody, cukrem, škrobem, octem, solí, skořicí a máslem. Uvedte do varu a svařte dohusta. Stáhněte z plamene a nechte trochu vychladnout. Troubu předehřejte na 200 °C.

Do formy vlijte rozinkovou náplň, druhou polovinu těsta rozválejte a vykrájejte v ní ozdobné otvory. Přetáhněte přes náplň, okraje dobře spojte a vymačkejte. Potřete žloutkem rozmíchaným v mléce se špetkou soli a upečte dozlatova, 25 až 30 minut.

Můžete podávat s kopečkem zmrzliny.