

Švestkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- máslo 175 g
- cukr krupice 190 g
- cukr vanilkový 1 ks
- vejce 4 ks
- rum 1 lžíce
- mouka hladká 300 g
- smetana zakysaná 2 lžíce
- prášek do pečiva 1 ks
- švestky 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 16

Postup:

Máslo rozehtřejeme v kastrůlku, utřeme s cukrem, přidáme vejce a dobře rozmícháme. Přilijeme rum, dáme prosátou mouku s kypřicím práškem. Nakonec přidáme mléko a smetanu a utřeme jako těsto na lívance, ale trochu hustější. Rozetřeme na pečicí papír na vyšší plech.

Rozpůlené švestky zatlačíme do těsta. Pečeme v elektrické troubě 30 minut při teplotě 200 °C.