

Limburgský jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 špetka
- mléko 1 dl
- droždí 21 g
- vejce 1 ks
- cukr krystal 40 g
- polohrubá mouka 400 g
- máslo 40 g
- **náplň**
- mletá skořice 1 ks
- jablko 800 g
- rozinky 50 g
- cukr krystal 50 g
- vanilkový pudinkový prášek 1 balíček

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko ohřejeme tak, aby bylo vlažné. Přelijeme ho do misky, přidáme trochu cukru, droždí, zamícháme a necháme chvíli odstát.

Ke kvásku přidáme mouku, sůl, zbytek cukru, měkké máslo a vejce, uhněteme dobré těsto. Těsto

nesmí být až moc suché, ale ani ne tuhé. Jestli je těsto moc suché, přidáme trošku mléka. Hněteme asi 15 minut a nakonec necháme v teplém místě odležet. Až těsto nakyne, hněteme ho ještě dalších 5 minut.

Nakonec polovinu těsta rozválíme válečkem, to samé uděláme s druhou půlkou. Jednu půlku vložíme do okrouhlé formy o průměru 28 cm, vidličkou uděláme v těstě dírky a necháme ještě 5 minut odležet.

Mezitím si připravíme náplň. Rozinky namočíme na 30 minut do teplé vody. Mezitím si obereme jablíčka a nakrájíme je na malé kousky. Rozinky vyjmeme z vody a osušíme, společně s jablky je dáme do misky a přidáme vanilkový pudink. Přidáme trochu cukru, skořici a pečlivě promícháme.

Náplň navršíme do formy s těstem, druhou půlkou přikryjeme těsto a okraje odkrájíme tak, aby těsto nepřesahovalo formu. Těsto dobře přitlačíme a vidličkou zase propíchneme. Povrch posypeme cukrem.

Limburgský jablečný koláč pečeme na 190 °C v předehřáté troubě 30 - 40 minut. Jablečný koláč podáváme studený, ale i teplý. Dobře chutná s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou.