

Holandský jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- rum 1 ks
- cukr moučka 1 lžíce
- citronová šťáva 1 lžíce
- rozinky 60 g
- mletá skořice 3 lžička
- velké jablko 4 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks
- **těsto**
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- máslo 180 g
- cukr krupice 150 g
- hladká mouka 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 1

Postup:

Rozinky si předem necháme nabobtnat v několika lžících rumu. Troubu si předehřejeme na 200 °C.

Mouku, cukr, sůl a polovinu rozšlehaného vejce si dáme do mísy. Přidáme kousky změkklého másla a rukama zpracujeme těsto. 2/3 těsta vtlačíme do máslem vymazané formy (průměr 24 cm), u okrajů asi do výšky 3 cm.

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kousky. Přidáme k nim citronovou šťávu, skořici, cukr a okapané rozinky. Směsí naplníme formu.

Zbytek těsta vyválíme, nakrájíme na proužky a vytvoříme jimi na povrchu holandského jablečného koláče mřížku. Mřížku pak potřeme zbytkem rozšlehaného vejce.

Holandský jablečný koláč pečeme, dokud mřížka nezíská zlatavou barvu, přibližně 30 minut. Koláč podáváme teplý i studený.