

Křehké svatební koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- cukr moučka 500 g
- vanilkový cukr 100 g
- **na potřetí**
- máslo 250 g
- rum 0.25 l
- **těsto**
- mléko 0.25 l
- 100% tuk 250 g
- sůl 0.5 lžička
- droždí 70 g
- máslo 250 g
- žloutek 4 ks
- cukr krupice 30 g
- hladká mouka 800 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vlažného mléka si dáme cukr a kvasnice, zamícháme a necháme vykynout. Mezitím si na vál dáme mouku, do které zamícháme sůl. Uděláme si důlek, do kterého nastroháme

tuk a máslo, dáme žloutky. Pokud nám kvasnice nakynou zhruba o polovinu, tak je nalijeme na ostatní suroviny a vše důkladně ručně vypracujeme.

Hned po vypracování se těsto vyválí a podle libosti nakrájí, naplní a zamotá.

Svatební koláčky dáme na vymaštěný plech jeden vedle druhého. Nenecháme skoro žádné mezery, koláčky pak budou krásně hranaté. Ale nemusíme se bát, jdou po upečení krásně oddělit. Po naplnění můžeme svatební koláčky dát hned do trouby. Koláčky pečeme při 180 °C asi 20 minut.

Po vytažení z trouby koláčky ihned potřeme rumem smíchaným s máslem. Nebojte se vypotřebovat vše, skoro až koláčky plavou. Uvidíte, že budou vynikající.

Po natření je necháme tak napůl vychladnout a potom je obalíme v cukru. Pokud máte rádi hodně obalené, tak je obalte skoro ihned. Ale obalujte opatrně, jsou opravdu křehké. Koláčka nedávejte ani nepříkrývejte igelitem, není to potřeba jen by zvlhly a nebudou tak dobré.

Takto připravené svatební koláčky budou i týden vláčné. Pokud je zatím nesníte.