Dobré svatební koláčky

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- mandle 1 ks
- rozinky 1 ks
- **na potření**
- rum 1 ks
- máslo 1 ks
- **těsto**
- máslo 125 g
- citron 1 ks
- kvasnice 0.5 balíček
- vlažné mléko 200 ml
- sůl 1 špetka
- žloutek 1 ks
- hladká mouka 300 g
- vejce 1 ks
- rum 0.5 dl
- cukr moučka 150 g
- polohrubá mouka 300 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy dáme mouku, uděláme důlek a připravíme v něm kvásek z kvasnic a trochy vlažného mléka a necháme ho vzejít. Potom přidáme cukr, máslo, vejce, rum, nastrouhanou citronovou kůru, špetku soli, zbytek mléka a zaděláme hustější těsto. Dobře propracujeme na vláčné těsto.

Těsto na svatební koláčky rozdělíme na dvě poloviny. Jednu uložíme do lednice, aby nekynula, druhou hned rozválíme na plát asi 3 mm silný a vykrajujeme malá kolečka asi 3 cm o průměru a uprostřed uděláme důlek a plníme připravenými náplněmi - tvarohová, maková, povidlová a ořechová. Koláčky ozdobíme sekanými mandlemi nebo rozinkami. Z této dávky uděláme asi 260 malých koláčků.

Koláčky pečeme asi 15 minut v troubě při 180 °C. Ještě horké koláčky potíráme směsí rozpuštěného másla a rumu. Tato směs udrží koláčky měkké a vláčné, nakonec je pocukrujeme.

Dobré svatební koláčky podáváme jako výborné slavnostní pohoštění.