

Sladké chodské koláče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 50 g
- sůl 1 špetka
- cukr krupice 50 g
- vejce 1 ks
- mléko 250 ml
- droždí 1 kostka
- polohrubá mouka 500 g
- **náplň 1**
- mléko 250 ml
- mák 200 g
- perník 50 g
- citronová kůra+skořice 0.5 lžička
- cukr krupice 80 g
- **náplň 2**
- tvaroh 2 kostka
- cukr krupice 80 g
- rozinky 1 lžíce
- vejce + žloutek 1 ks
- **náplň 3**
- rum 1 lžíce
- cukr krupice 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- povidla 400 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V míse rozetřeme droždí s cukrem, 2 lžícemi mouky a 4 lžícemi mléka na řídkou kašičku - kvásek, který necháme v teple vzejít.

Vlažné mléko (popřípadě smetanu) osolíme a rozkvedláme v něm vejce. Do vzešlého kvásku nasypeme mouku, přilijeme rozpuštěné máslo a mléko s vejcem a zpracujeme těsto. Těsto poprášíme moukou, mísu překryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout.

Mletý mák podusíme s mlékem, osladíme ho, zahustíme strouhaným perníkem a ochutíme vanilkovým cukrem, skořicí a citronovou kůrou. Tvaroh smícháme s vejcem, žloutkem, cukrem a špetkou muškátového květu. Do náplně můžeme přidat překrájené rozinky. Povidla smícháme s cukry, rozředíme rumem a ochutíme metým badyánem.

Z vykynutého těsta uděláme na pomoučněném vále bochánky, které rozválíme na kola o velikosti plechu. Okraje trochu zvýšíme. Kola přeneseme na plech vyložený pečicím papírem, kde je ozdobíme nádivkami. Postupujeme od středu ke kraji a nádivky střídavě nanášíme do kruhu. Celé koláče potom ještě ozdobíme mandlemi a rozinkami.

Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem. Chodské koláče pečeme v předehřáté troubě dokud okraje nezezlátnou.

V ingrediencích si tedy ještě doplníme vejce na potřetí, mandle s rozinkami na ozdobu, vanilkový cukr do náplně 1 a koření do náplní - muškátový květ a badyán.