

Oblíbené svatební koláče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **drobenka**
- cukr 1 ks
- máslo 1 ks
- hrubá mouka 1 ks
- **na obalení**
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 1 ks
- **na potřetí**
- Hera 1 ks
- **podle potřeby**
- rum 1 ks
- **těsto**
- sůl 1 špetka
- cukr 1 lžička
- vejce 1 ks
- droždí 30 g
- hladká mouka 420 g
- šlehačka 33% 12 lžíce
- máslo nebo Hera 280 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy navážíme mouku, do mouky nakrájíme změkklý tuk, přidáme vejce a sůl. Z droždí, lžičky cukru, šlehačky a lžíce mouky připravíme kvásek. Až nám kvásek pěkně vyběhne, nalijeme do mísy a vše řádně zaděláme.

Koláče děláme ihned, jinak nám těsto vykyne, ztuhne a hůř se s ním pracuje. Na vál si dáme díl těsta, asi tak 1/3, a rozválíme do tenkého plátu. Radýlkem nakrájíme čtverečky cca 4 x 4 cm. Na čtverečky dáme různé náplně (maková, povidlová, ořechová, tvarohová, jablková či hrušková povidla) a koláčky zavážeme. Musí se pořádně zamáčknout, aby se nám při pečení nerozvázaly. Svatební koláčky pomazeme rozpuštěným tukem (tuk si rozpouštíme postupně podle potřeby) a posypeme drobenkou.

Svatební koláče dáme na plech vyložený pečícím papírem s malými mezerami. Ihned pečeme v předehřáté troubě na cca 180 °C do zružovění. Musí se hlídat. Po upečení svatební koláčky postříkáme rumem (nejlépe je proděravět víčko u lahve) a obalíme v moučkovém cukru smíchaném s cukrem vanilkovým v poměru na 0,5 kg moučkového cukru tak 3 - 4 vanilkové cukry.