

Svatební koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **drobení**
- drobenka 1 ks
- **na potření**
- žloutek 1 ks
- **nádivka**
- žloutek 1 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 1 lžička
- tvaroh 1 balíček
- cukr moučka 30 g
- **náplň**
- povidla 1 ks
- **těsto**
- mléko 250 ml
- cukr krupice 2 lžíce
- citronová kůra 1 ks
- olej 1 sklenice
- žloutek 3 ks
- droždí 1 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- polohrubá mouka 250 g
- hladká mouka 250 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z části vlažného mléka, lžičky cukru a droždí si připravíme kvásek. Do mísy dáme mouku, cukr, citronovou kůru, vzešlý kvásek, žloutky rozmíchané ve vlažném mléce a olej. Zaděláme do hladkého těsta a necháme kynout.

Mezitím utřeme tvaroh s máslem, žloutky a cukry do tvarohové náplně.

Z vykynutého těsta uždibujeme kousky, do kterých vždy zabalíme lžičku tvarohu, jako do kynutých knedlíků. Potom kuličku rozpláceme na placičku, vyhloubíme důlek, naplníme povidly, posypeme drobenkou, pomašlujeme žloutkem.

Koláčky skládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 180°C, dokud nezezlátnou.