

Bezlepkový rebarborový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- **drobenka**

- bezlepková mouka Jizerka 100 g
- máslo 100 g
- cukr moučka 50 g
- vanilkový cukr 1 balíček

- **podle potřeby**

- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

- **těsto**

- polohrubá kukuřičná mouka 200 g
- vejce 1 ks
- cukr moučka 200 g
- bezlepkový prášek do pečiva 1 balíček
- olej 100 ml
- mléko 300 ml
- rýžová mouka 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Do misky vložíme mouky, cukr moučka a prášek do pečiva. Nasucho promícháme, přidáme vejce, olej, mléko a dobře promícháme.

Těsto vylijeme na tukem vymazaný a bezlepkovou strouhankou vysypaný plech, poklademe nakrájenou rebarborou nebo ovocem podle chuti. Mouku, máslo, cukr moučka a vanilkový cukr vložíme do misky, zpracujeme na drobenku a posypeme jí koláč.

Koláč dáme péct do trouby rozehřáté na 160 °C a pečeme asi 30 minut. Hotový koláč pocukrujeme podle chuti.

Bezlepkový rebarborový koláč nakrájíme a podáváme jako chutný moučník.