

# Rebarborový koláč s drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Cukr krupice 80 g
- Rozpuštěné máslo 80 g
- Žloutky 2 ks
- Mléko 250 ml
- Droždí 20 g
- Sůl 1 špetka
- Citrónová kůra 1 špetka
- Rebarbora 600 g
- Vanilkový cukr 2 ks
- Hrubá mouka 150 g
- Cukr krystal 100 g
- Máslo 100 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Z vlažného mléka, cukru a droždí připravíme kvásek. Mouku smícháme se solí a citrónovou kůrou. Přidáme máslo, žloutky a kvásek. Vařečkou vypracujeme hladké vláčné těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme kynout.

Oloupeme a omyjeme rebarboru. Nakrájíme jí na kostičky a smícháme s vanilkovým cukrem.

Drobenku připravíme tak, že smícháme mouku s cukrem a s na kousky nakrájeným máslem. Zpracujeme rukama.

Nakynuté těsto vyklopíme na pečící papír a rukama roztáhneme po celém plechu. Ruce si namočíme troškou oleje, aby se těsto nelepilo.

Pokud rebarbora pustila vodu, slijeme ji a posypeme těsto a pak dáme drobenku.

Těsto necháme ještě 10-15 minut kynout na plechu a pak vložíme do trouby na 190 stupňů a pečeme asi 15 minut.