

Voňavý kořeněný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 320 g
- Sůl 1 špetka
- Citron 1 ks
- Cukr krupice 100 g
- Mleté lískové oříšky 100 g
- Máslo 160 g
- Vejce 1 ks
- Jablka 4 ks
- Škrobová moučka 1 lžíce
- Skořice 1 lžička
- Mleté hřebíčky 2 ks
- Rozinky 30 g
- Kandovaná citronová kůra 30 g
- Cukrářské piškoty 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Na vál prosejeme hladkou mouku, přidáme špetku soli, lžičku strouhané kůry, polovinu cukru, polovinu lískových oříšků a promícháme.

2. Přidáme změkklé máslo, rozšlehané celé vejce, šťávu z polovinu citronu a rukama zpracujeme do hladkého těsta. Těsto pak zabalíme do potravinářské fólie a odložíme rozležet na několik hodin do chladu.
3. Jablka omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřinců a hrubě nastrouháme.
5. Přidáme šťávu z druhé půlky citronu,škrobovou moučku, zbylý krupicový cukr a lískové oříšky. Přisypeme také rozinky, kandovanou citronovou kůru, jemně umleté hřebíčky a podrcené cukrářské piškoty. Větší rozinky nebo kousky kandovaného ovoce můžeme překrojit. Promícháme.
6. Koláčovou formu vyložíme pečícím papíre. Těsto rozdělíme na dva díly. Z prvního vyválíme kruh, vyložíme jím koláčovou formu včetně zvednutých okrajů. Pokryjeme jablky, zakryjeme druhou vyválenou částí těsta a okraje přitiskneme.
7. Vložíme do předehřáté trouby a zvolna pečeme asi 40 minut. Hotový koláč necháme vychladnout, pak nakrájíme na dílky a pocukrujeme.

Poznámka:

Na 12 kousků