

Koláčové jednohubky z rebarbory

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- polohrubá mouka 200 g
- hladká mouka 200 g
- cukr krupice 200 g
- máslo nebo Héra 100 g
- vejce 2 ks
- mléko 190 ml
- vanilkový cukr 1 balení
- skořice 1 lžička
- rebarbora 500 g
- **Na drobenku: mouka, cukr a máslo**

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse si utvoříme sypkou směs z mouky, cukru, vanilkového cukru a kypřicího prášku. Vše promícháme a pak postupně přidáme vejce, mléko a rozpuštěné máslo. Utřeme těsto, které vlijeme

na vymazaný a vysypaný plech. Na těsto poklademe oloupanou a na kostky nakrájenou rebarboru. Nakonec vše posypeme skořicí a drobenkou, kterou jsme si připravili z mouky, cukru a másla.

Koláč z rebarbory pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C tak půl hodiny.

Kruhovým tvořítkem z vychladlého koláče vykrajujeme malé jednohubky