

Meruňkový koláč III

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 250 g
- Hera 70 g
- Cukr 40 g
- Žloutek 1 ks
- Droždí 1 ks
- Mléko 150 ml
- Sůl 1 špetka
- Citrónová kůra 1 ks
- Meruňky, drobenka, mletá skořice 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uvedených ingrediencí vypracujeme vláčné těsto a necháme vykynout. Vykynuté těsto rozprostřeme do vymazané kulaté formy o průměru 28 cm. Poklademe půlkami meruněk, hustě posypeme drobenkou a navrch skořicí. Pokud jsou málo zralé meruňky, můžeme je ještě trochu posypat cukrem nebo udělat sladší drobenku. Necháme ještě mírně nakynout (asi 10 minut). Upečeme v troubě vyhřáté na 180°C dozlatava.