Posvícenské koláče

Kategorie: Moučníky

Autor: avelebova

Suroviny

- polohrubá mouka 1 kg
- máslo 250 g
- krupicový cukr 200 g
- žloutek 3 ks
- vejce 2 ks
- rum 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 250 ml
- droždí 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ze lžíce cukru, mléka, droždí a špetky soli připravíme kvásek. Necháme vzejít.
Rizehřejeme máslo. Prosijeme mouku a přidáme kní do mísy cukr. Do důlku přidáme žloutky, jedno celé vejce, rum, vanilkový cukr, rozpuštěné máslo a kvásek. Vypracujeme těsto. Necháme odpočinout 30 minut. Lehce ho posypeme moukou a přikryjeme utěrkou.
Z těsta kus uřízneme a vytvarujeme z něj na vále váleček. Rozkrájíme ho asi na 3cm kousky. Z nich děláme kuličky. Dáme na plech s pečícím papírem a necháme 10 minut kynout.
V kuličkách vymáčkneme střed a naplníme je náplní podle chuti. Přidáme drobenku, okraje pomašlujeme vejcem.
Pečeme při 180 asi 15 minut.