

# Broskvový kynutý koláč s mandlovými lupínky



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2038 kalorií , 9 g cukrů , 68 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/broskvovy-kynuty-kolac-s-mandlovymi-lupinky>

## Příprava

Droždí rozmícháme do oslazeného mléka a necháme vykynout. Mouku prosijeme, smícháme s kváskem, vejcem, rozpuštěným máslem a špetkou soli. Vypracujeme vláčné těsto, které necháme asi 25-30 minut kynout. Na pomoučeném válu těsto vyválíme a přeneseme na vymazaný plech. Kraje těsta potřeme máslem. Na těsto uložíme plátky broskví, nebo jiného ovoce, mně zbylo ještě trochu třešní, tak jsem je tam dala. Ovoce posypeme mandlemi a připravenou drobenkou. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů asi 20 minut. Upečený koláč posypeme moučkovým cukrem.

## Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 15 g droždí (kvasnice)
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 30 g másla
- ✓ 25 g cukru krystal
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 konzerva broskví /nebo jiného ovoce/
- ✓ 60 g mandlových lupínků
- ✓ 3 lžíce cukru moučky, 3 lžíce hladké mouky a trochu másla na drobenku

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

