

Kynuté koláče s mákem a švestkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 16

4500 kalorií , **35 g** cukrů , **303 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: Surikata

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-kolace-s-makem-a-svestkami>

Příprava

Do mísy nasypejte hladkou mouku a do ní udělejte důlek. Do důlku rozdrťte droždí, přidejte cukr a zalijte vlažným mlékem. Počkejte zhruba 10 minut, než vzejde kvásek a do něj následně přidejte 2 vejce, kypřicí prášek a sůl. Promíchejte a postupně přidávejte olej (může být i přepuštěné máslo), aby se těsto spojilo. Kvásek posypejte moukou, zakryjte utěrkou a dejte na 45 minut do trouby na 40 stupňů. Než těsto vykyne, připravte si náplň. Do rendlíku dejte mák s cukrem a přilévejte mléko, dokud nezíská kašovitou konzistenci. Dále si připravte drobenku. Do misky nasypejte polohrubou mouku, nasekané lískové ořechy, cukr a máslo. Pořádně promíchejte. Vykynuté těsto si rozdělte na 16 dílků, ze kterých si udělejte bochánky. Přikryjte a nechte 15 minut odpočívat. Bochánky dejte na plech a vytvarujte do koláče. Kraje potřete rozšlehaným vejcem, naplňte makovou náplní a ozdobte nakrájenými švestkami, které si rozkrájejte na čtvrtiny. Koláče posypejte drobenkou a plech dejte na 20 minut do trouby na 200 stupňů. Ještě za tepla potřete hotové koláče rozpuštěným máslem s rumem.

Ingredience

- 10 g droždí (kvasnice)
- 250 g hladká mouka
- 100 ml rostlinný olej
- 125 ml mléko
- 1 balení kypřicí prášek do pečiva
- 8-10 ks švestky
- 110 g cukr krystal
- 60 g lískové ořechy
- 3 ks vejce
- 1 lžíce rum
- 12-16 lžíce mák
- 1 špetka sůl
- 100 g polohrubá mouka
- 110 g máslo

Kategorie

Česká, Klasika, Dezert, Moučník, Pečivo a produkty domácí pekárny

▫ Tip k receptu

Pro pečení zvolte troubu s technologií AeroPerfect, díky které se budou koláče péct rovnoměrně a plechy nemusíte otáčet ani přehazovat. AeroPerfect nabízí například trouba Beko BBIM 13301 XC.

