

Meruňkový kynutý koláč



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

2519 kalorií , 7 g cukrů , 156 g tuků , 53 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkovy-kynuty-kolac>

Příprava

Do vlažného mléka vmícháme lžičku cukru a droždí. Obě mouky prosejeme, přidáme vykynutý kvásek, špetku soli, krystalový cukr, vejce a vypracujeme vláčné těsto, které necháme vykynout. Těsto vyválíme, přeneseme na tukem vymazaný plech a kraje potřeme tukem. Na těsto uložíme okapané meruňky /kyselejší ještě posypeme krupicovým cukrem/, posypeme je skořicí a drobenkou připravenou ze 2 lžic hrubé mouky, z moučkového cukru, ořechů a másla. Koláč pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů asi 20 minut. Upečený posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 20 g droždí (kvasnice)
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 100 g + 2 lžíce hrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžíce cukru krystal
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 konzerva meruněk
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 2 lžičky skořice
- ✓ 1 hrneček mletých vlašských ořechů
- ✓ 3 lžíce cukru moučka
- ✓ 1 lžíce másla

Kategorie

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

