

Ovocné kynuté koláčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **12**

2871 kalorií , **0 g** cukrů , **66 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-kynute-kolacky>

Příprava

Z 250 ml mléka, 1 lžice cukru a droždí připravíme kvásek, který po vykynutí přidáme do prosáté mouky, přimícháme špetku soli, 2 lžice cukru, vejce, 60 g rozpuštěného másla a citronovou kůru. Vypracujeme vláčné těsto, které necháme nakynout. Mezitím uvaříme pudink z pudinkových prášků, mléka, vanilkového cukru a krystalového cukru. Do teplého vmícháme rum a necháme vychladnout. Na drobenku smícháme hrubou mouku, moučkový cukr a máslo. Vykynuté těsto vyválíme, celý plát těsta potřeme rozpuštěným máslem /asi 30 g/a těsto zavineme. Těsto válíme víc do šířky, aby koláčků bylo více. Závin nakrájíme na kolečka asi 1,5 cm tenké, poklademe je na vymazaný plech dále od sebe, v troubě hodně nakynou. Každý koláček trochu roztlačíme, aby sme doprostřed mohli dát trochu vanilkového pudinku a pak uložíme okapané ovoce. Koláčky posypeme drobenkou a upečeme ve vyhřáté troubě.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 30 g droždí (kvasnice)
- 4 lžice cukru krystal
- 850 ml mléka
- 60 g + 1 lžice másla
- špetka soli
- 2 vejce
- troška citronové kůry
- 1 konzerva broskví
- 1 konzerva ananasu
- 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 2 lžice rumu
- 2 lžice hrubé mouky
- 3 lžice cukru moučka

Kategorie

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

Tip k receptu

Já použila broskve a ananas, protože jsem je měla doma, ale lze použít různé ovoce, i čerstvé.

