

Švestkový koláč od babičky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 1

3742 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkovy-kolac-od-babicky>

Příprava

V zadělavací míse si připravíme kvásek z mléka, droždí a cukru. Potom přidáme vejce, polohrubou mouku, sůl, citrónovou kůru a rozpuštěné vychladlé sádlo. Řádně propracujeme a necháme kynout, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem. Než nám těsto vykyne, tak si připravíme švestky. Odpeckujeme je a kdo chce menší kousky, tak je překrojí ještě na polovinu. Připravíme si drobenku ze 100 g polohrubé mouky, 50 g krystalového cukru, 50 g sádla, 1/2 lžičky skořice, 2 vanilkových cukrů a 50 g hrubé mouky. Vykynuté těsto dáme na plech vyložený pečícím papírem, poklademe hustě švestkami a posypeme drobenkou. Koláč necháme na plechu asi 20 minut kynout. Po upečení potřeme okraje koláče sádlem.



Tip k receptu

Z těsta ze sádlem děláme koláče na plech, koláčky, nebo buchty.

Ingredience

- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ 1 kostka droždí
- ✓ 7 lžiček cukru
- ✓ 2 vejce
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 2 špetky soli
- ✓ citronová kůra
- ✓ 100 g sádla
- ✓ Drobenka: 100 g polohrubé mouky
- ✓ 50 g cukru krystal
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 1/2 lžičky skořice
- ✓ 2 vanilkové cukry
- ✓ 50 g hrubé mouky

Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník



