

# Švestkový koláč z lineckého těsta s ořechy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

278359 kalorií , 3350 g cukrů , 4056 g tuků ,  
7658 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkovy-kolac-z-lineckeho-testa-s-orechy>

## Příprava

Mouku, sůl, cukr, máslo a vejce zpracujeme v hladké těsto. Jednu třetinu odebereme, ostatní těsto rozválíme, přeneseme na vymaštěný plech, poklademe vypeckovanými švestkami a posypeme cukrem, skořicí a strouhanými ořechy. Z odloženého těsta zformujeme tenké dlouhé válečky, které položíme na švestky tak, aby vznikla mřížka. Potřeme ji rozšlehaným vejcem a moučnik upečeme. Vychladlý pocukrujeme.

## Ingredience

- ✓ 450 g hladké mouky
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 180 g moučkového cukru
- ✓ 220 g másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ troška skořice
- ✓ 20 švestek
- ✓ vlašských nastrouhaných ořechů
- ✓ 1 vejce na potřetí

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Moučnik, Svačinka

