Velikonoční růžičkový koláč s medovou polevou

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **8**

2683 kalorií , **49 g** cukrů , **76 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/velikonocni-ruzickovy-kolac-s-medovou-polevou

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme mléko, rozpuštěných 80 g másla, přidáme vejce, sůl, mouku, cukr, citronovou kůru a droždí. Zapneme program na těsto. Vykynuté těsto rozválíme na obdélník. 80 g másla necháme rozehřát a rozválené těsto s ním potřeme. Rozinky a sušené ovoce propláchneme vařící vodou, necháme dobře okapat a rovnoměrně nasypeme na těsto. Nakonec lehce zasypeme skořicí. Těsto svineme jako roládu a nakrájíme asi na 15 koleček. Dortovou formu si vymažeme tukem a kolečka naskládáme do formy řeznou stranou nahoru. Necháme ještě asi 15 minut kynout a pak pečeme při 180°C 30-40 minut. V hrníčku si rozmícháme med s rumem a hotový horký koláč ihned potřeme medovou polevou. Necháme vychladnout a můžeme podávat. Koláč je nejlepší čerstvý.

Ingredience

- 250 ml mléka
- 80 g másla + 80 g na potření těsta
- 1 vejce
- špetka soli
- 500 g polohrubé mouky
- 100 g cukru krupice
- 30 g droždí
- 2 hrsti rozinek
- 2 hrsti sušeného ovoce (třešně, borůvky, brusinky,...)
- skořice
- asi 4 lžíce medu
- 2 lžíce rumu
- lžička citronové kůry

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny