

# Pouťové koláče



Na 1 kg polohrubé mouky 15 dkg tuku (Hera), 15 dkg cukru, podle potřeby mléko (cca 1/4 litru), 1 kostku kvasnic. Necháme kynout, mezitím:

Připravíme tvaroh: na kostku tvarohu dáme 1 pytlík vanilkového cukru a dosladíme krystalovým cukrem. Pokud je tvaroh suchý, přidáme mléko, ale s rozumem, aby to neteklo.

Připravíme povidla: můžeme je rozředit s rumem, ale zase aby to neteklo, aby se to mazalo.

Připravíme mák: umeleme na prach a přelijeme horkou vodou. Můžeme přisladit, přidat trochu rumu (pozor na to, někdo to chce mít hodně dobrý, tak si myslí, že tam přidá hodně rumu, ale pak to může být moc a smrdí to rumem). Konečnou kašovitou konzistenci dosáhneme přidáním mléka, raději horkého.

Těsto jsme nechali kynout, po nakynutí uděláme bochánky (alespoň 8, můžeme až 10), a ty bochánky necháme zase kynout. Uděláme placky a s rukou vymačkáme zhruba centimetrový okraj. Propíchneme vidličkou, protože jinak se v tom těstě budou dělat takový pučejeře.

Základ koláče namažeme tvarohem (po celém koláči) a zdobíme povidlami a mákem. Dozdobíme nasekanýma mandlema a rozinkama. Zase necháme chvíli vykynout. Vyplatí se to dát na pečící papír. Dáme do trouby na 150°C na 10 minut, pak zmírníme a necháme, dokud není růžový okraj.

Kdo chce mít koláče šup šup, tak je nemusí dělat kulatý, ale může se to vrznout na hranatý plech.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

[https://kucharka.cesty.in/poutove\\_kolace](https://kucharka.cesty.in/poutove_kolace)

Last update: **2024/07/20 19:31**

