



Svatební koláčky

Ingredience

Na asi 100 koláčků

Na těsto:

hladká mouka: 400 g

máslo: 125 g

100% tuk nebo sádlo: 125 g

žloutky: 2 ks

mléko: 125 ml

špetka soli

cukr krupice: 15 g

čerstvé droždí: 35 g

Na náplň:

oslazený tvaroh s rozinkami, povidla, marmeláda,...

Na potřetí:

máslo: 125 g

rum: 125 ml

Na obalení:

moučkový cukr: 250 g

vanilkový cukr: 2 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Nachystáme si vlažné (ne horké) mléko a přimícháme do něj kvasnice a cukr. Důkladně promícháme a necháme v teple vzejít kvásek. Do misky nasypeme prosátou mouku a smícháme se špetkou soli. Přidáme změkklé máslo a tuk, žloutky a nakonec kvásek. Směs důkladně propracujeme a vytvoříme kompaktní těsto....

Svatební koláčky - recept

Nachystáme si vlažné (ne horké) **mléko** a přimícháme do něj **kvasnice a cukr**. Důkladně promícháme a necháme v teple vzejít **kvásek**.

Do misky nasypeme prosátou mouku a smícháme se špetkou soli. Přidáme změkklé máslo a tuk, žloutky a nakonec kvásek. Směs důkladně propracujeme a vytvoříme kompaktní těsto.

Těsto na **svatební koláčky** ihned vyválíme (nenecháváme více kynout). Nakrájíme na čtverečky asi 4x4 cm a každý z nich naplníme zvolenou náplní, například ochuceným tvarohem, povidly nebo oblíbenou marmeládou. Čtverečky zamotáme a vyskládáme na vymaštěný plech tak, aby se nerozmotaly. Necháváme malé mezery, svatební koláčky lehce nabydou. Pečeme **asi 20 minut** v troubě předehřáté **na 180 °C**.

Až jsou svatební koláčky upečené, přichází neméně důležitá část přípravy. Ihned po vyjmutí z trouby každý koláček důkladně potřeme směsí **rozpuštěného másla a rumu**. Následně velmi opatrně, aby se nerozpadly, obalíme v cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí