

Švestkový kynutý koláč s mákem



Typ receptu
Vegetariánský



Náročnost
Středně obtížný



Doba přípravy
75 minut



Množství
1 plech

Ingredience:

- 300 g švestek

Těsto

- 250 g polohrubé pšeničné mouky Bioharmonie
- 4 lžice přírodního třtinového cukru Bioharmonie
- 100 ml mléka
- 1 vejce
- 15 g droždí
- 50 g másla

• **Maková náplň:**

- 200 g modrého máku Bioharmonie

- 100 g přírodního třtinového cukru Bioharmonie
- 20 g skořicového cukru Amylon
- 250 ml mléka

Drobenka:

- 100 g polohrubé pšeničné mouky Bioharmonie
- 100 g přírodní třtinový cukr Bioharmonie
- 80 g másla
- 1 lžička skořice Sonnentor

Postup:

Z mléka, másla, cukru a droždí připravte kvásek. Mouku smíchejte s vejcem a kváskem a zadělejte těsto. Nechte kynout na teplém místě cca 30 minut.

Mák svařte s cukrem a mlékem. Z mouky, cukru a skořice vypracujete drobenku. Švestky očistěte a rozpulte.

Vykynuté těsto rozprostřete na vymazaný a moukou vysypaný plech, pomažte makovou náplní, pokladte půlkami švestek a posypte skořicovou drobenkou.

Švestkový kynutý koláč s mákem pečte na 170 °C cca 30 minut. Koláč nechte vychladnout a můžete podávat.