

Kynuté koláče s meruňkami

Kynuté těsto

250 g hladké mouky
120 ml mléka
10 g čerstvého droždí
40 g cukru krupice
2 žloutky
80 g rostlinného oleje
2-3 g soli
citronová kůra

Drobenka

50 g polohrubé mouky
30 g mletých ořechů
50 g cukru krupice
50 g másla

Dokončení

čerstvé meruňky (asi 20 ks)
1 vejce, rozšlehané
30 g másla
rum

Z vlažného mléka, lžičky cukru a droždí připravte kvásek. Prosátou mouku smíchejte se solí a zbytkem cukru. K vzešlému kvásku přidejte žloutky, olej a citronovou kůru, dobře promíchejte a vlijte do mísy s moukou. Vypracujte hladké a nelepivé těsto.

Těsto dejte do mísy, lehce poprašte moukou, zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě vykynout. Vykynuté těsto rozdělte na 15 stejných kousků, každý vyválejte do kuličky a nechte ještě pár minut zakryté utěrkou kynout.

Na drobenku promíchejte mouku s cukrem a ořechy. Přidejte na kousky nakrájené, lehce změkklé máslo a rukou nebo pomocí mixéru vypracujte drobenku.

Nakynuté bochánky rozložte na plech vyložený papírem na pečení a vytvarujte z nich koláče. Okraje potřete rozšlehaným vajíčkem a obložte kousky meruňek. Koláče hojně posypte drobenkou a pečte v troubě vyhřáté na 190-200 st.(horní/dolní) asi 16-18 minut.

Máslo rozpustíte a podle chuti přidejte rum. Touto směsí pokapejte celé koláče ihned po vytažení z trouby. Koláče přendejte na chladicí mřížku a nechte vychladnout. Servírujte ideálně v den upečení.