



## Kynutý makový koláč se švestkami

### Kynuté těsto:

- 250 g polohrubé mouky
- 50 g cukru krupice
- 50 g másla
- 150 g mléka
- 15 g čerstvého droždí
- 1 žloutek
- 2 g soli
- citronová kůra

Do vlažného mléka dejte lžičku cukru, přidejte rozdrobené droždí a nechte vzejít kvásek. Do mísy prosejte mouku se solí, přidejte cukr, lehce změkklé máslo, kvásek, žloutek a citronovou kůru.

Vypracujte hladké, i když trochu řidší těsto. Lehce ho poprašte moukou, zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě vykynout, až zdvojnásobí objem.

Vykynuté těsto roztáhněte do koláčové formy o průměru 26-27 cm. Já jsem ji předem ještě raději vymazala a vysypala moukou.

### Náplň:

- 300 g makové náplně (recept najdete [tady](#))
- 14-15 menších švestek

Makovou náplň si připravte předem, aby stihla vychladnout, případně použijte již [hotovou](#) (viz. info výše). Rozetřete ji po celé ploše těsta a rozložte na ni čtvrtky švestek slupkou dolů.

### Drobenka:

- 50 g polohrubé mouky
- 30 g cukru krupice
- 30 g másla
- špetka soli

Na drobenku promíchejte mouku s cukrem a solí. Přidejte na kousky nakrájené, máslo a vypracujte drobenku. Drobenkou zasypte celý koláč a nechte ho ještě asi 20 minut lehce nakynout.

Následně pečte v troubě vyhřáté na 190 stupňů (horní dolní ohřev) asi 40-45 minut. Záměrně jsme pekla ve skleněné formě, abych si mohla ověřit, že už je zespodu dopečený :)

**MŮJ TIP - Ihned po upečení prokapejte koláče rumovým máslem. Stačí na to rozpustit plátek másla a smíchat s rumem. Koláč bude krásně vonět a vydrží déle vláčný.**