



Vázané kynuté koláče (40 ks)

Kynuté těsto:

- 500 g hladké mouky
- 250 g/ml mléka
- 100 g rostlinného oleje
- 80 g cukru krupice
- 30 g čerstvého droždí
- 2 žloutky
- 5 g soli
- citronová kůra

Do vlažného mléka dejte lžičku cukru, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek. Do mísy prosejte mouku, přidejte sůl a zbytek cukru.

Ke kvásku přidejte žloutky, olej, citronovou kůru a dobře promíchejte. Vlijte do mouky a vypracujte hladké a nelepivé těsto. Zakryjte fólií a nechte na teplém místě kynout, než zdvojnásobí svůj objem. Mezitím si připravte náplň.

Tvarohová náplň:

- 250 g tvarohu v kostce
- 60 g cukru krupice
- 1 žloutek
- 2 lžíce rozinek namočených v rumu
- vanilkový extrakt

Všechny suroviny promíchejte do hladké konzistence, nakonec přidejte rozinky.

Maková náplň:

- 100 g [mletého máku](#)
- 200 ml mléka (polotučné, tučné)
- 1-2 lžíce cukru krupice
- ca. 40 g rozmixovaných piškotů
- rum, citronová kůra

Mléko dejte do rendlíku a přiveďte k varu. Přisypte mák a za stálého míchání pár minut povařte. Vmíchejte cukr a odstavte ze sporáku. Přidejte citronovou kůru a nechte vychladnout. Pak vmíchejte piškotové drobečky a podle chuti rum.

Dokončení koláčů:

- 1 vejce na potřetí
- moučkový cukr

Vykynuté těsto si rozdělte na dva díly a každý rozválejte na lehce pomoučněné ploše do obdélníků asi 35x28 cm. Nakrájejte na čtverce 7x7 cm, celkem tedy bude z obou dílů 40 kousků. Do každého čtverce dejte lžičku náplně. Já jsem náplní nešetřila, takže jsem celou makovou rozdělila na první dvacet a tvarohovou na druhých dvacet čtverců.

Rohy těsta trochu vytáhněte a protilehlé spojte k sobě. Dobře přimáčkněte, aby se v troubě neotevřely. Rozložte na plech vyložený pečícím papírem (já pekla makové na plechu s nepřilnavým povrchem), a nechte zakryté utěrkou vykynout. Pak pomažte rozšlehaným vajíčkem a pečte po jednom plechu v troubě vyhřáté na 190 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15 minut, až hezky zezlátanou. Po vychladnutí pocukrujte.