



Moravské koláče s mákem a švestkami (8 ks)

Kynuté těsto:

250 g hladké mouky
120 g mléka
50 g rostlinného oleje
40 g cukru krupice
15 g čerstvého droždí
1 žloutek
2,5 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 žloutek, olej, citronovou kůru a dobře promíchejte. Vlijte do mouky a vypracujte hladké těsto. Zakryjte fólií a nechte na teplém místě kynout, než zdvojnásobí svůj objem.

Maková náplň:

- 80 g [mletého máku](#)
- 160-180 ml mléka (polotučné, tučné)
- 1-2 lžíce cukru krupice
- ca. 30 g rozmixovaných piškotů
- rum, citronová kůra

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

Drobenka:

- 65 g polohrubé mouky
- 40 g cukru krupice
- 40 g másla
- špetka skořice

Na drobenku promíchejte mouku s cukrem a skořicí. Přidejte na kousky nakrájené studené máslo a vypracujte drobenku. Nejlépe to jde v mixéru nebo food procesoru, ale můžete i ručně.

Dokončení:

- čerstvé švestky (asi 10-12 ks)
- 1 vejce
- 20 g másla
- rum

Vykynuté těsto rozdělte na osm stejných kousků, každý vyválejte do kuličky a nechte ještě pár minut zakryté utěrkou kynout. Pak každý kousek rozválejte do placičky, rozdělte na ně lžičkou makovou náplň a zabalte. Okraje těsta dobře přitiskněte (bez mouky) a spojem dolů položte na plech vyložený papírem na pečení. Já mám [plech Easy2Clean](#) od Electrolux s keramický povrchem, na který není papír potřeba.

Prsty opatrně vytvarujte naplněné těsto do koláčku (rozmáčkněte do placičky) a okraje pomažte rozšlehaným vajíčkem. Obložte švestkami pokrájenými na menší kousky, vmáčkněte je do těsta, a posypte drobenkou. Nechte ještě pár minut kynout na plechu, mezitím si rozehejte troubu.

Koláče pečte v troubě vyhřáté na 190 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15-20 minut, až jsou hezky do zlatova. Já používám na kynuté obvykle [program s připařováním](#) a pečou při teplotě 180 stupňů. Pozor, při tomto programu je potřeba ještě před zapnutím trouby nalít na dno studenou vodu. Více informací najdeš [tady](#).

Máslo rozpusťte a podle chuti přidejte rum. Touto směsí pokapejte celé koláče ihned po vytažení z trouby. Nechte vychladnout a podávejte. Vydrží vláčné i další dny.