

Jablečný koláč se skořicovou drobenkou

SUROVINY NA TĚSTO

220 g hladké mouky
150 g cukru krupice
2 vejce
50 g slunečnicového oleje
140 g mléka
10 g vanilkového cukru
1 prášek do pečiva
másto a hrubá mouka
na vymazání a vysypání
pekáče

NA DROBENKU

100 g hrubé mouky
10 g vanilkového cukru
90 g cukru krupice
100 g změkklého másla
1 lžička mleté skořice

NA JABLKA

450 g oloupané dužniny jablek
1 lžička mleté skořice

JEŠTĚ POTŘEBUJETE

pekáč o rozměrech 25 x 35 cm

Pokud máte kyselejší jablka, můžete je promíchat s 1-2 lžícemi cukru krupice.

Hotový, ještě teplý koláč můžete pokropit 1-2 lžícemi tuzemáku.

POSTUP

Troubu rozežřejeme na 170 °C. Pekáč vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.

Suroviny na drobenku promícháme v míse prsty do sypké směsi.

Jablka nakrájíme na kostky o hraně 2 cm a smícháme je se skořicí.

Suroviny na těsto smícháme v míse robota a mísicí metlou promícháme do hladkého těsta. Těsto rozetřeme do připraveného pekáče, poklademe jablky se skořicí a posypeme drobenkou.

Vložíme do rozežřáté trouby a pečeme 45 minut.

