

Rybízový kynutý koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

3143 kalorií , **10 g** cukrů , **81 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybizovy-kynuty-kolac>

Příprava

Z vlažného mléka, trochy krystalového cukru a droždí připravíme kvásek. Mouku prosejeme, smícháme se špetkou soli, cukrem, rozpuštěným máslem, rozšlehaným vejcem a kváskem a vypracujeme hladké vláčné těsto. Přikryjeme ho a necháme nakynout.

Mezitím rybíz omyjeme a osušíme. Hrubou mouku smícháme s moučkovým cukrem a Herou na drobenku.

Větší plech vymažeme tukem, těsto vyválíme, přendáme na plech, kraje potřeme máslem, na těsto rozložíme rybíz a posypeme připravenou drobenkou.

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 20 minut. Koláč necháme vychladnout a posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 40 g droždí (kvasnice)
- 50 g cukru krystal
- 250 ml mléka
- špetka soli
- 1 vejce
- 500 g rybízu
- 4 lžíce hrubé mouky
- 4 lžíce cukru moučky
- 1 lžička Hery
- 75 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

