

Výborné plundrové koláčky - recept po babičce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

2904 kalorií , **100 g** cukrů , **29 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborne-plundrove-kolacky-recept-po-babice>

Příprava

Z másla a hladké mouky vypracujeme těsto, které vložíme do lednice ztuhnout (pozor, ne příliš tuhé - jde pak špatně rozválet). Vytvarujeme ho do tvaru kostky podobně jako je kostka másla. Do mísy dáme mouku a kvásek, připravený z části teplého mléka a lžičky cukru. Přidáme žloutky, trošku soli, mléko dle potřeby a pořádně uhněteme. Necháme v teple vykynout (těsto lze vytvořit i v hnětači nebo domácí pekárně). Mezitím si připravíme náplň z tvarohu, vanilkových cukrů, popř. ještě pískového či moučkového cukru a můžeme přidat také rozinky. Vykynuté těsto rozválíme na placku velikosti plechu, doprostřed položíme kostku listového těsta a všechny rohy přehneme přes listové těsto (až vypadá jako zabalený dopis) a opět rozválíme. Rozválené těsto přeložíme napůl a opět rozválíme, toto opakujeme 3x a pak rozválené těsto pokrájíme na čtverce, kraje potřeme vajíčkem aby lépe držely, poklademe tvarohem, ovocem, zabalíme do koláčů a potřeme vejcem. Pečeme v rozehřáté troubě na 180-200° asi 25 minut.

Ingredience

- 250 g másla
- 10 dkg hladké mouky
- 40 dkg polohrubé mouky
- 1/2 balení droždí v kostce
- 6 dkg cukru krupice
- 150 ml mléka
- 3 žloutky
- 1/4 lžičky soli
- 50 dkg plnotučného tvarohu
- 2 sáčky vanilkového cukru
- švestky či jiné ovoce

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Návštěva, Zkušený kuchař, Moučník

▣ **Tip k receptu**

Podáváme pocukrované. Recept má hodně obměn, plnit plundrové těsto lze i džemem, povidly, do tvarohu přidat rozinky, makovou či ořechovou náplní atd.

