

## Skleničkový ovocný koláč

---

recept odměřuji sklenkou (dále S) o objemu cca 200 ml:

1 S hrubé mouky  
1 S polohrubé mouky (nebo celozrnné pšeničné)  
půl S cukru krystal  
1 až 1 a půl S keфіru či acidofilního mléka  
půl S oleje  
2 vejce  
1 prášek do pečiva  
1 polévková lžíce rumu

na drobenku:

půl S hrubé mouky  
půl S cukru  
asi 40 g másla či rostlinného tuku  
skořice či jiné koření, jak kdo rád

očistěné ovoce (odstopkovaný rybíz, borůvky, pulené meruňky, švestky, nastrohaná jablka...)

Nejprve si připravíme ovoce a pak drobenku. Suroviny na těsto smícháme, vylijeme na pečící papír v pekáčku, rovnoměrně rozprostřeme. Poklademe ovocem dle chuti a posypeme rovnoměrně drobenkou.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C cca 25-30 minut.

Z polovičního množství lze připravit asi 4 koláčky v horkovzdušné troubě. Silikonové formičky na koláčky vymažeme trochou kokosového oleje a vysypeme hrubou moukou, těsto rozdělíme to formiček, poklademe ovocem a posypeme drobenkou. Pečeme vždy po dvou formičkách vedle sebe nejprve 10 minut při 150 °C, poté předpečené koláčky vyjmeme z formiček a dopečeme ještě asi 6 minut jen na pečícím papíře. Zopakujeme s druhou dvojicí formiček.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---