

Teplý koláček bez těsta

Na 3 porce:

3 větší jablka (nebo směs s hruškami, švestkami či letním ovocem)

6 polévkových lžic hnědého cukru

6 polévkových lžičrubé mouky

mletá skořice

hrstička rozinek nebo sušených brusinek

asi 30 g másla a kousek na vymazání zapékací nádoby

(kysaná smetana nebo jogurt)

Kouskem másla si vymažeme zapékací nádobu (z varného skla nebo keramiky) nebo menší nádoby na jednotlivé porce. Z másla, cukru a mouky udrobíme drobenku.

Jablka omyjeme, zbavíme jádřinců (kdo nerad slupky, tak i oloupeme) a nakrájíme na cca 2 mm plátky (ostatní ovoce na menší kousky). Promícháme se skořicí a rozinkami (kyselejší i procukrujeme), rozprostřeme do nádoby, posypeme povrch drobenkou a zapékáme cca 20 minut při 180°C na spodní a horní ohřev v troubě.

Podáváme nejlépe teplé dozdobené kopečkem kysané smetany či jogurtu.