

Litý kynutý koláč s drobenkou

na těsto:

300 g polohrubé mouky

250 ml mléka

1 lžička cukru

půl kostky droždí (asi 21 g)

1 vejce

50 g cukru moučka

60 g rozpuštěného a zchladlého másla

špetka soli

1 PL rumu

na drobenku:

100 g cukru

75 g hrubé mouky

60 g másla nebo hery

1 lžička skořice

(75 g mletého máku)

Z mléka, 1 KL cukru a droždí rozmícháme a necháme vzejít kvásek. Ten smícháme s ostatními ingrediencemi na řidší těsto, které necháme v teple vykynout. Mezitím si připravíme ovoce (švestky, meruňky, borůvky, rybíz...) odstopkujeme, případně vypeckujeme a rozpůlíme. Přísady na drobenku ručně promícháme a rozdrobíme.

Vykynuté těsto vylijeme na plech s pečícím papírem a poklademe ovocem. Nakonec bohatě posypeme připravenou drobenkou. Pečeme asi 40 minut při 180 °C.

Tip: Drobenka s přidaným mákem náramně sluší především švestkám.