

1) NESTANICKÝ FRGÁL

Na těsto	Drobenka
500g polohrubé mouky	150g másla
130g cukru moučka	150g cukru krupice
130g změkklého másla	150g polohrubé mouky
2 žloutky	Na náplň
Nastrouhaná kůra z 1 citronu	Povidla
6g soli	Na dokončení
40g droždí	1 rozšlehané vejce na potřetí
175g vlažného mléka	150g másla
	60 ml rumu

Do mísy nasypeme mouku, uděláme v ní důlek, vlijeme do něj 2/3 mléka a rozdrobíme droždí. Ze stran do něj po troškách vmícháme mouku, doku nevznikne těstíčko husté asi jako na lívance. Povrch posypeme jemnou vrstvou mouky a necháme v teplém místě asi 30 minut vzejít. Přidáme všechny ostatní ingredience na těsto, dolijeme zbylé mléko a vypracujeme těsto.

Hotové těsto rozdělíme na 3 díly. Z nich na pomoučeném vále vypracujeme bochánky. Přikryjeme je utěrkou nebo potravinářskou fólií aby neoschly. Necháme je zrát 60-90 minut. Poté bochánky válečkem rozválíme do kruhu a síle cca 2mm. Rukou vytvoříme zvýšený okraj, který potřepe rozšlehaným vejcem. Celý koláč pokryjeme náplní. Uhladíme jí lžící a posypeme drobenkou. Takto připravené frgále přesuneme na plech vyložený pečícím papírem a necháme 20 minut kynout. Poté pečeme 20 minut na 160°C. máslo rozpustíme, vlijeme do něj rum a horké koláče ihned po vytažení z trouby vydatně poléváme.

2) KYNUTÝ KOLÁČ S HRUŠKOVÝMI POVIDLY

Na těsto	Na náplň	Žmolenka
½ balíčku čerstvého droždí	5 velkých na kousky nakrájených hrušek	30g másla
3 PL cukru	Skořice	50g krupicového cukru
250g hladké mouky	Hřebíček nebo badyán	50g hrubé mouky
120ml mléka	5PL cukru	Hrst nasekaných vlašských ořechů
Špetka soli	50ml rumu	
50g másla		
1 vejce		
Žloutek na potřetí		

Smíchejme droždí, lžící cukru, lžící mouky a polovinu mléka a nechte vzejít kvásek až se na něm objeví velké bubliny. Přidejte zbytek cukru, mouku se solí, vejce, mléko a rozpuštěné (vychladlé) másla. Zpracujte těsto. Pokud by se příliš lepilo, přisypte trochu mouky, je-li moc tuhé, naředte ho mlékem. Nechte 45 minut kynout. Hrušky v hrnci podlijte trochou vody a přihodte koření. Duste pod pokličkou do měkka. Poté odkryje a za stálého míchání vařte do zhoustnutí. Na závěr osladte, přilijte rum a promíchejte. Hotovou náplň dejte stranou. Máslo, cukr, mouku a vlašské ořechy zpracujte na žmolenku. Předehřejte troubu na 180°C, horkovzdušnou 160°C. z těsta vytvarujte koláč a okraje potřete rozšlehanými žloutky. Na těsto dejte náplň a na závěr vše posypte žmolenkou. Pečeme cca 20 minut.

3) HRUŠKOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU

3 hrušky
4 PL másla
1 prášek do pečiva
24 PL hrubé mouky
3 vejce
24 PL mléka
12 PL cukru

Drobenka: polohrubá mouka, cukr, máslo

Vypracujeme těsto (máslo přidáme rozehřáté). 2 hrušky nastrouháme a přidáme do těsta. Vylijeme do formy a navrch naklademe hrušky pokrájené na plátky. Zasypane drobenkou. Můžeme přidat ořechy. Pečeme 30-40 minut 180°C.

4) AMERICKÁ BUCHTA

4 celá vejce ušleháme s 1 hrnkem krupicového cukru, přidáme 2 hrnky polohrubé mouky, ½ KL skořice, 1 PL kakaa, 1 prášek do pečiva, ½ hrnku oleje a důkladně promícháme. Potom přidáme 4 hrnky na kostičky nakrájených jablek, hrst ořechů a rozinek. Znovu důkladně promícháme a husté těsto vylejeme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme v mírně vyhřáté troubě.

5) JABLEČNÁ BÁBOVKA

1 prášek do pečiva
180g hladké mouky
3ks vejce
1 PL rozinek (můžeme namočit v rumu)
hrst nasekaných ořechů
1KL skořice
120g cukru krystal
3 nastrouhaná jablka
100g rozpuštěného másla

Celá vejce vyšleháme s cukrem a přidáme pomalu máslo. Pak přidáme ostatní přísady. Nalejeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a pečeme 40 minut na 180°C.

6) JABLKOVÉ ŘEZY PUDINKOVÉ

Na těsto	Na náplň
500g polohrubé mouky	Uvaříme 3 pudinky vanilkové
1 hera	10 PL cukru krupice
4 PL mléka	2 PL rumu
3 PL krupicového cukru	1 L mléka
	½ vanilkového cukru

Zpracujeme těsto a rozdělíme na 2 díly vyválíme a jeden díl přeneseme na vymazaný a vysypaný plech. 1 kg nakrájených jablek smícháme s pudinkem a hotovou náplň dáme na těsto a přikryjeme druhým dílem těsta.

8) OŘECHOVO-JABLEČNÝ KOLÁČ

5 vajec
1 a ½ hrnku cukru krupice
1 KL mleté skořice
1 vanilkový cukr
1 hrnek oleje
1 KL sody
2 hrnky hladké mouky
4 velká jablka
¾ hrnku nasekaných ořechů
100g čokolády

Vejce vymícháme s cukry, přidáme skořici, olej, sodu, na malé kostičky nakrájená jablka, nasekané ořechy a na kousky pokrájenou čokoládu. Vše promícháme a vlijeme na vymazaný, moukou vysypaný plech. Pečeme 30 minut.

9) KAREMELOVÝ KOLÁČ S VLAŠSKÝMI OŘECHY

Na těsto	Na náplň
175g hladké mouky	200g krupicového cukru
85g másla	100g másla
50g krupicového cukru	200ml smetany ke šlehání
Špetka soli	200g rozpůlených jader ořechů
1 žloutek	

Vypracujeme těsto, dáme odpočinout na 10 minut do chladničky. Poté rozválíme, dáme do kulaté formy a pečeme v předehřáté troubě 15 minut. Mezitím připravíme náplň. V pánvi zahříváme cukr a 3 lžice vody. Mícháme, dokud se cukr nerozpustí. Pak zesílíme plamen, necháme cukr probublávat, až získá karamelovou barvu. Stáhneme z ohně, přidáme máslo a smetanu. Přivedeme znovu k varu a mícháme do zhoustnutí. Poté přidáme ořechy. Náplň rozetřeme na koláč a dáme péci ještě na 8-10 minut.

10) JABLKOVÉ VLNKY

Na těsto	Na náplň
1 hera	1,5kg jablek na proužky
3PL cukru	12 PL cukru
3PL mléka	3 vanilkové pudinky
450g polohrubé mouky	
1 prášek do pečiva	

11) KŘEHKÉ ŘEZY S JABLKY

Na těsto	Na náplň
450g polohrubé mouky	6 šťavnatých jablek
150g másla	6 hrušek
150g krystalového cukru	Skořicový cukr
2 vejce	Perníkové koření
1 prášek do pečiva	Trochu cukru
Citronová kůra	

Ze surovin zaděláme těsto, necháme odpočinout. Malou část těsta ponecháme na ozdoby. Těsto vyválíme a přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Na těsto natřeme náplň (polovina jablek a polovina hrušek. Ze zbytků těsta vykrájíme ozdoby. A poskládáme na náplň. Pečeme 30 minut na 180°C.

12) ZÁVIN PANÍ BLAŽENKY

Na těsto	Na náplň
420g polohrubé mouky	10 nastrohaných jablek
1 hera	Hrst rozinek
6 PL mléka	Vlašské ořechy
2 PL octa	Skořice
2 žloutky	Cukr podle chuti
trochu soli	strouhanku

Ze surovin připravíme těsto (můžeme i den předem) vyválíme 2 pláty na pečícím papíru. Naplníme a potřeme mlékem. Upečené potřeme máslem.

13) ČOKOLÁDOVÁ BUCHTA S JABLKY

3 vejce
1 vanilkový cukr
¾ hrnku cukru
1 hrnek mléka
¾ hrnku oleje
2 hrnky polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
5 oloupaných, na kostičky nakrájených jablek
ořechy, rozinky
1 PL kakaa na vaření
poleva: čokoláda s trochou smetany

Vajíčka s cukrem vyšleháme do pěny, přidáme ohřáté mléko, olej a nasypeme mouku s práškem do pečiva a na závěr kakao. Nalijeme na plech a posypeme jablky, která jsme promíchali skořicí a cukrem, pokud jsou kyselější. Dáme péct na 20-30 minut na 180°C. Po upečení poléváme teplou buchtu čokoládou.

14) OBRÁCENÝ FRANCOUZSKÝ KOLÁČ

180g hladké mouky
1 KL prášku do pečiva
120g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
3 vejce
6 PL rozehtátého másla
nastrohaná kůra z 1 citronu
150ml mléka
jablka
skořice nebo skořicový cukr

Velkou dortovou formu nebo remosku dobře vymastíme máslem a posypeme troškou skořice/cukrem. Ingredience na těsto smícháme. Jablka oloupeme a nakrájíme na silnější plátky a naskládáme do formy. Posypeme cukrem a zalijeme těstem. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut na 180°C. upečený koláč obrátíme. Studený můžeme ozdobit šlehačkou.

17) DROBENKOVÝ KOLÁČ

Na těsto	Na náplň
125g hery	1 tvaroh
250g polohrubé mouky	1 zakysaná smetana
100g moučkového cukru	2 žloutky
½ prášku do pečiva	1 PL oleje
	150g cukru
	2 PL solamylu
	Ze dvou bílků sníh

Ze všech surovin uděláme drobenku. 2/3 dáme do formy (upěchovat). Nalijeme tvarohovou náplň, naskládáme ovoce a posypeme zbylou drobenkou. Pečeme na 170°C.

19) PIVNÍ ŠTRÚDL

½ kg hladké mouky
1 lva
1 pivo (ne celé)

Zadělat těsto, rozdělit na tři díly, vyválet posypat strouhankou, strouhanými jablky, ořechy, rozinkami, skořicí a cukrem. Zavinout a péci dozlatova.

21) POVIDLOVÉ MRKVÁČE

1kg polohrubé mouky
1 hera
¼ kg nastrohané mrkve
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
povidla na náplň

Vše smícháme – vypracujeme hladké těsto. Skleničkou vypichujeme kolečka. Naplníme povidly a přehneme na půlku a konce spojíme vidličkou.