

## Svatební koláčky - upečte je na svatbu nebo jen tak pro radost



Každý region má své typické svatební koláčky. Ty se také liší v různých rodinách a často se recept dědí z generace na generaci. Dnes si také často nevěsty nechávají koláčky péct u profesionálů. Vy si ale můžete svatební koláčky připravit doma, ať už na svatbu nebo jen tak na chuť ke kávě.

### Svatební koláčky - recept

**Na těsto budeme potřebovat:**

- 500 g hladké mouky
- 30 g čerstvého droždí
- 3 žloutky
- 250 ml mléka
- 200 ml oleje
- 80 g cukru
- špetku soli

## Na náplň si připravíme:

- 250 g měkkého tučného tvarohu
- 1 žloutek
- 2 lžičce cukru krupice
- 1 vanilkový cukr

Na náplň používáme **tvaroh v kostce**, ne z vaničky, který je příliš tekutý. Do náplně můžeme přidat i **rozinky**, které předem namočíme v teplé vodě nebo v rumu.

## Drobenku připravíme z:

- 6 lžic hladké mouky
- 6 lžic másla
- 6 lžic cukru moučka

## Dále budeme ještě potřebovat:

- 1 vejce
- máslo
- moučkový cukr

## Tvarohové svatební koláčky - postup

Nejprve si zaděláme **kvásek** na těsto. Na kvásek smícháme droždí s jednou lžící cukru, přidáme k tomu část vlažného mléka a lžici mouky a necháme kvásek **na teplém místě** vzejít. Zbylou mouku prosejeme do mísy, přidáme k ní zbylý cukr, sůl, žloutky, změkklé máslo, zbytek mléka a vzešlý kvásek a vše vymícháme **do vláčného těsta**. Mísu s těstem přikryjeme čistou utěrkou a necháme asi **1 hodinu kynout** na teplém místě.

Mezitím si připravíme **náplň** na svatební koláčky. Tvaroh se žloutkem a vanilkovým a moučkovým cukrem utřeme dohladka. Troubu předehřejeme na 170 stupňů a připravíme si plech s **pečícím papírem**. Rozšleháme si vajíčko na potření a připravíme si drobenku. Na drobenku v míse smícháme mouku, cukr a změkklé máslo a rukou směs hněteme, dokud nevznikne drobivá hmota.

Těsto přendáme na pomoučený vál a odkrajujeme z něj **lžící kousky**, ze kterých rukama uhněteme placičku, na ni dáme lžičku náplně, konce těsta spojíme a budoucí koláček položíme na pečící papír. Když máme plný plech koláčků, necháme je ještě asi **15 minut dokynout**. Poté je potřeme rozšlehaným vejcem, lehce posypeme drobenkou a vložíme plech do předehřáté trouby. Svatební koláčky pečeme **cca 10 minut dozlatova**. Přečtěte si další [recepty na drobenku na koláč](#).

Rozpustíme si malé množství másla, a ještě horké svatební koláčky s ním potřeme, aby byly krásně **lesklé**. Do másla můžeme přidat i pár kapek rumu. Hotové svatební koláčky necháme vychladnout a lehce pocukrujeme moučkovým cukrem.

Vzhledem k tomu, že je koláčků větší množství, můžeme část **uchovat v mrazničce**. Vydrží nám tam i několik měsíců.

Máte rádi svatební koláčky? Podívejte se také na další [recepty na svatební koláčky](#) nebo si jen tak přečtěte, jaké máme nejznámější [svatební tradice](#).