

Koláč z jablíček z dědovy zahrádky



Podzim je plný barev a chutí, tak je tomu i s jablíčky. Bedýnku těch nejsladších, které dostaly děti od naší Ellenky jsme s dětmi nastrouhali do koláče, který jsme si upekli.

Kouzlili jsme s těmito surovinami:

115 g	polohrubé mouky
110 g	ŠPALDOVÉ mouky
1/2	másla
2	vejce podestýlková
1 lžička	prášku do pečiva
50 g	cukru krystal
50 g	rozinek
trošku	BIO skořice



Křehký, voňavý a sladký..

Přípravu jsme si s dětmi rozdělili, některé strouhaly jablíčka, jiné připravovaly těsto. Jablíčka děti nastrouhaly nahrubo do mísy. Byla krásně šťavnatá a sladoučká. U dalšího stolečku jsme odměřili MOUKU a CUKR, přidali prášek do pečiva, pokrájeli navrch MÁSLO a přidali ŽLOUTKY. Vše jsme rukami spojili v hladké a vláčné těsto, 1/3 z něj odkrojili a zamrazili. BÍLKÝ jsme si odložili do misky, a vyšlehali je na tuhý sníh. Koláčovou formu bylo potřeba vyložit pečícím papírem. Zbylé těsto jsme rozváleli, a vymáčkali na dno formy. Na těsto jsme dávali hrsti strouhaných jablíček, pak posypali SKOŘICÍ a ROZINKAMI. Navrch jsme stěrkou rozprostřeli vyšlehaný sníh. Zbývala posypka. Tu jsme nastrouhali z mraženého kousku těsta. Koláč pak děti společně do kuchyně ve školce odnesly a nechaly upéct na 180°C asi 25 minut. Upečený jablíčkový koláč provoněl celou školku a děti se na něj pochutnaly na zahradě.