

## **Koláčky holek Franzových**

Těsto připravujeme v domácí pekárně: (zdravější varianta je místo bílé mouky použít částečně špaldovou, rýžovou, pohankovou... a místo cukru můžeme použít částečně med)

### **Těsto:**

(do pekárně dáme nejprve tekuté suroviny)

250 g polohrubé mouky

250 g hladké mouky

Sušené droždí

Sůl (špetka)

1 majonéza v pytlíku

Olej do prázdného pytlíku (dáváme míň)

3 žloutky

25 ml. mléka

13 lžiček nebo kostek cukru. (my daly 10 malých kávových lžiček a těsto bylo málo sladké ☺)

Spustíme program těsto a než těsto vykyne, připravíme si nádivky do koláčků:

### **Tvarohová nádivka:**

1 tvaroh kostka (ne vanička)

1 vajíčko

Vanilkový cukr

Citronová kůra

Trochu rumu

Trochu cukru (dle chuti každého)

### **Maková nádivka:**

Mletý mák, trošku horkého mléka, trošku povidlí, cukr opět dle chuti

### **Drobenka.**

Máslo, hladká mouka, cukr moučka – to vše rozmíchat

### **Postup:**

Jakmile těsto vykyne, ukrajujeme malé kousky, z kterých uděláme placičku, naplníme nádivkou a zabalíme, dáme na plech. Poté vymáčkneme do koláčků čistým vajíčkem důlek, potřeme rozšlehaným žloutkem, do důlku dáme angrešt (nebo povidlí, do makových zavařenou višň) a nakonec drobenku. Po upečení natíráme rozpuštěným máslem s rumem. Pečeme na 175 stupňů

