Chodské koláče

Časová náročnost: 120 minut

Těsto

1 kostka	droždí
1/2 kg	hladká mouka
100 g	krystalový cukr
1/4 l	mléko
	sůl
2 ks	vejce
120 g	máslo
1 lžička	citronová kůra z chemicky neošetřeného citronu
1 ks	vanilkový cukr
1 lžíce	tuzemák

Maková náplň

200 g	čerstvě umletý mák
1/4 l	mléko
80 g	krystalový cukr
50 g	strouhaný perník
1 ks	vanilkový cukr
1/2 lžička	mletá skořice
	citronová kůra

Tvarohová náplň

1/2 kg	měkký tvaroh
1 ks	vejce
1 ks	žloutek
80 g	krystalový cukr

špetka	muškátový květ

Povidlová náplň

400 g	švestková povidla
2 lžíce	krystalový cukr
1 ks	vanilkový cukr
1 ks	skořicový cukr
1 lžíce	tuzemák
trochu	mletý badyán

Marmeládová náplň

120 g	oblíbená marmeláda (např. rybízová)
2 lžíce	moučkový cukr
1 lžíce	voda

Ořechová náplň

asi 80 ml	voda
100 g	krystalový cukr
100 g	mleté vlašské ořechy
1 ks	vanilkový cukr
1 lžíce	tuzemák

Dále

	rozinky namočené v tuzemáku
	mandlové lupínky
2 ks	vejce na potření
250 ml	zakysaná smetna
4 lžíce	tuzemák
2 lžíce	vanilkový cukr

Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy těsta na koláče: V hrnku si zaděláme kvásek z droždí, jedné lžíce mouky a cukru a trochy teplého mléka. Kvásek necháme v teple vzejít. Do mísy si mezitím nasypeme mouku a v osoleném vlažném mléce rozkvedláme vejce. Vzešlý kvásek dáme k mouce, přilijeme mléko s vejci, přidáme rozpuštěné máslo, najemno nastrouhanou citronovou kůru, vanilkový cukr a tuzemák. Zpracujeme ve vláčné těsto, které poprášíme moukou, překryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout. Mezitím si můžeme připravit jednotlivé náplně podle chuti a možností: Mletý mák svaříme s mlékem, osladíme ho a zahustíme strouhaným perníkem. Ochutíme vanilkovým cukrem, mletou skořicí a citronovou kůrou. Tvaroh smícháme s vejcem, žloutkem, cukrem a špetkou muškátového květu. Povidla smícháme se všemi druhy cukrů, přidáme tuzemák a ochutíme mletým badyánem. Marmeládu smícháme s moučkovým cukrem a lžící vody. Pro ořechovou náplň svaříme vodu s cukrem, vmícháme ořechy, vanilkový cukr a přidáme tuzemák. Nyní se vrátíme k vykynutému těstu na koláče: Na pomoučněném vále uděláme z těsta 8 bochánků, které rozválíme na kruhy o velikosti plechu. Okraje mírně zvýšíme. Kruhy z těsta přeneseme na plech vyložený pečicím papírem, kde je ozdobíme cukrářským sáčkem náplněni podle chuti a fantazie. Celé koláče na závěr ozdobíme rozinkami namočenými v tuzemáku (na tvarohovou náplň) a mandlovými lupínky (na ostatní tmavé náplně). Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péci do předehřáté trouby na 200°C na zhruba 20 minut dozlatova. Ještě horké koláče polijeme zakysanou smetanou smíchanou s tuzemákem a vanilkovým cukrem.