

Marmeládový koláč

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme máslo a cukr, přidáme mouku a promícháme rukama. Přidáme vejce a nastrouhanou citronovou kůru. Vytvarujeme do tvaru koule, zabalíme do fólie a dáme na půl hodiny do lednice. Položíme těsto na pečící papír, rovnoměrně jej rozprostřeme a položíme jej do formy na koláč. Završíme požadovanou marmeládou a pečeme v troubě na 160°C 45 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 3 g
- **Směs na přípravu koláčů** 1 000 g - 450 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 220 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou** 200 g - 200 g

