

# Meruňkový koláč s máslovou drobenkou a levandulí

*Jak?  
v kuchyni*

Meruňkový drobenkový koláč je klasika, která nikdy nezklame! A pokud přidáte vůni kvítků levandule, stane se z tradičního koláče ještě půvabnější a přitažlivější dezert s originální chutí i vůní.

**🕒 Příprava:** 30 minut  
**🔥 Pečení:** 40 minut

## Suroviny a postup:

Na těsto:

- 220 g polohrubé mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 90 g krupicového cukru
- 120 ml mléka
- 100 g rozpuštěného másla
- 1 vejce
- 500 g čerstvých meruněk

Na drobenku:

- 75 g polohrubé mouky
- 60 g krupicového cukru
- 40 g másla
- 1 lžíce sušených levandulových kvítků

**1** Troubu předehřejte na 160 °C.



Mouku, prášek do pečiva a cukr smíchejte ve velké míse.



Do mísy přilejte spojené tekuté suroviny: mléko, máslo a vejce.

4



Těsto dobře promíchejte.

5



Kulatou formu na koláč vymažte máslem a vysypte hrubou moukou nebo strouhankou. Do takto připravené formy nalijte těsto.

6



Na těsto rovnoměrně rozprostřete rozpůlené meruňky, hezky jednu vedle druhé. Čím více meruněk koláči dopřejete, tím lepší bude výsledek.

7



Všechny suroviny na drobenku smíchejte dohromady a prsty vytvořte drobenku.

8



Drobenkou posypte celý koláč.

9



Koláč vložte do trouby a pečte 30-40 minut, nebo do té chvíle, než špejle zapíchnutá do středu koláče nezůstane čistá.

10



Podávejte se zakysanou smetanou nebo třeba vanilkovou zmrzlinou.

11



Meruňkový koláč ozdobte mátou a podávejte.