**Pravé rodinné moravské koláčiky od Emky**

**INGREDIENCIE**1 balíček vanilkový cukor
2,5 PL kryštálový cukor
100 g zmäknuté maslo
300 ml vlažné mlieko
3/4 kocka droždie
500 g múka hladká
1 ks vajce na potretie
2 ks vaječný žĺtok

**MRVENIČKA**
50 g maslo
2 PL múka hrubá
4 PL kryštálový cukor
slivkový lekvár

**TVAROHOVÁ PLNKA**
250 g hrudkovitý tvaroh
1 ks vaječný žĺtok
1 balíček vanilkový cukor
krupicový alebo kryštálový cukor
šťava z citróna
puding (na zahustenie)
rumová aróma

Mlieko zohrejeme a do VLAŽNÉHO zamiešame droždie. Môžete pridať trochu cukru, nech je reakcia rýchlejšia a účinnejšia. V miske vymiešame cukor so žĺtkami. Keď sa vám všetko spojí do hustej hmoty, pridávame múku. Roztopené maslo pridávame až neskôr!! Keď nám droždie ´´ožije´´, vylejeme ho k ostatným surovinám a miesime a miesime. Cesto necháme vykysnúť, pokryjeme utierkou a dáme na TEPLÉ miesto.

Predhrejeme rúru na 200 stupňov a kysnuté cesto opatrne premiesime. Na plech dáme papier na pečenie, alebo ak chcete úplný origoš- vymastiť olejom/ maslom! Vykysnuté cesto si vyvaľkáme na hrúbku asi 1cm a vykrojíme kolieska. Do stredu každého krúžku dáme tvarohovú náplň a uzavrieme ako by sme robili buchty. Buchty kladieme na vymastený plech zlepeným na spodok. Jemne ich potrieme olejem a necháme kysnúť. Keď vidíme že už kysnú, prstami si spravíme do stredu každej buchty jamky. Zase nechám chvíľku kysnúť, stačí 5-10 minút.

Takto podkysnuté buchty s jamkami naplniť tvarohom. Do stredu dáme kôpku lekváru, boky pomastíme rozšľahaným žĺtkom, posypeme mrveničkou a necháme kysnúť ešte 10-15. Vkladáme do vyhriatej rúry na 200 stupňov, po piatich minútach stiahnem na 180-190 a pečiem ešte asi 30 minút. Majú mať zlatú farbu. Dobrú chuť praje Emka s maminou ☺