

### Ingrediencie

cesto: 30 g droždia, 50 g cukru krupica, 500 g hladkej múky, 250 ml mlieka, štipka soli, 1 vajce, 60 g masla

maková plnka: 300 g mletého maku, 250 ml mlieka, 80 g cukru krupica, 1 vanilkový cukor, 1 lyžička škorice, rum

tvarohová plnka: 500 g mäkkého tvarohu, 2 žĺtky, 1 vanilkový puding v prášku, 100 g cukru krupica, 1 lyžička citrónovej kôry

d'alej: marhule, vajce na potretie

### Postup

Z droždia, lyžičky cukru, trošky múky a vlažného mlieka pripravíme kvások. V teple ho necháme vykysnúť. Zvyšnú múku zmiešame so soľou, cukrom, vajcom, rozpusteným maslom. Pridáme kvások, zvyšné mlieko a zarobíme tuhšie cesto, ktoré necháme vykysnúť.

Mak uvaríme s mliekom a oboma druhmi cukru. Odstavíme a dochutíme škoricom a rumom.

Tvaroh rozmiešame so žĺtkami, pudingovým práškom, cukrom a citrónovou kôrou.

Vykysnuté cesto rozdelíme na asi 19 kúskov. Z každého vymodelujeme guľôčku a dnom malého pohára ju spoštíme. Jamku naplníme najprv makom a potom tvarohom. Do stredu každého koláča položíme polovicu marhule, okraje potrieme vyšľahaným vajíčkom. Koláče

pečieme pri teplote 190 stupňov cca 20 minút.

