

## Linecký koláč s makovopudinkovou náplní

Vložil/a Pavel Mach, 13. Srpen 2018 - 18:42

Těsto:

1/2 kg hladké mouky, 120 g moučkového cukru, 1 her, 2 vejce, 1 vanilkový cukr, 1/2 pr.do.peč., špetka soli.

Náplň:

250 g mletého máku, 2,5 dcl vroucího mléka, 3 vanilkové pudinky, 1 l mléka, 2 vejce, 100 g cukru, 2 hrsti hrozinek, 1 dcl rumu, dle chuti skořice, badyán, anýz, co kdo rád...

Suroviny na těsto všechny do kopy jako na linecké, nechat aspon hodinu odležet v lednici, vyválet na vysoký vymazaný plech.

Mák zalít čtvrt litrem vroucího mléka a nechat natáhnout cca 10 min. Mezitím si uvařit litr mléka s cukrem, vajíčky, pudinkem, přidat koření, rum a hrozinky. Teplé nalít na těsto, posypat žmolenkou.