Rebarborový koláč

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

250 g	hladká mouka
1 ks	kypřící prášek do pečiva
120 g	krupicový cukr (do těsta)
180 ml	mléko
125 g	máslo
2 ks	vejce
10 ks	řapík rebarbory
1/2 l	voda
250 g	cukr (na rebarboru)

Postup přípravy

Do větší misky dáme prosátou hladkou mouku, přidáme kypřicí prášek, krupicový cukr, mléko, změklé máslo a vejce. Vše dobře spojíme a utřeme ve vláčné těsto. Formu na koláč (popř. nějakou zapékací misku) vymažeme máslem a naplníme připraveným těstem. Rebarboru oloupeme, nakrájíme na kousky, které vaříme ve vodě spolu s cukrem do změknutí. Na připravené těsto poklademe povařené kousky rebarbory, které ještě lehce posypeme cukrem a pečeme v předehřáté troubě na 180°C zhruba 40 minut. Po vytažení z trouby necháme vychladnout a podáváme.