**Karlštejský koláč**

**Suroviny**

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek cukru krystal

1 kg strouhaných jablek

1 skořicový cukr

skořice mletá

celé máslo

**Postup přípravy receptu**

1. Dokonale promícháme mouku s cukrem. Asi 2/3 vsypeme na plech vyložený pečícím papírem a stejnoměrně rozprostřeme.
2. Hmotu poklademe rovnoměrně jablky, posypeme skořicovým cukrem, skořicí (hodně) a zbytkem mouky s cukrem.
3. Celou plochu koláče poklademe plátky másla.
4. Na cca 40 minut vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů.
5. Koláč je hotový, když utvoří růžovo-hnědou krustu.

**Poznámka**

Jablka můžeme dochutit jako na štrůdl.

