

## JANA VLKOVÁ

KYTKY K JÍDLU

Koláč Fuchsová snese všechny možné varianty. Tenhle je zrovna vysoký, ale těsto se dá rozetřít a může být i nižší a na větší plech. Dělá se jenom na vařečku, nepotřebujete mixér, všechno se lehce smíchá a nalije na pekáč. Navrch dáte ovoce – podle sezony, původně je psaný na švestky, ale můžete dát jablka, rybíz, meruňky, cokoli, pak žmolenku a máte hotovo. Recept na koláč mám od maminky, napsaný na kusu papíru. Myslím, že jsem si ho v této podobě odnesla z domova, když jsem se odstěhovala a asi jsem chtěla něco upéct svému tehdejšímu chlapci. Nejdřív jsem si myslela, že paní Fuchsová, po níž je koláč pojmenován, je její kolegyně z práce, ale paní Fuchsová je taková bytost z mytologie. Mám tři syny, dnes už dospělé, narozené hodně rychle za sebou, takže se hodilo, že koláč je velmi jednoduchý na přípravu. Jednoho syna jsem měla u prsu, druhou rukou mohla míchat těsto a za chvíli bylo hotovo.



### Koláč Fuchsová (neboli meruňkový koláč s levandulí)

Na těsto: 100g tuku na pečení, 100 g cukru, 1 vejce, 300 g polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 30 cl mléka, 1 kg merunek, 2 polévkové lžičky květů levandule  
Na drobenku: 70 g másla, 100 g cukru písek, 100 g hrubé mouky

Mouku a cukr nasypeme do mísy, zamícháme prášek do pečiva. Heru rozpustíme, zchladíme mlékem a vlijeme do mouky. Přidáme vejce a vše dobře promícháme. Těsto rozetřeme do pekáče vyloženého pečicím papírem. Meruňky rozpůlíme, vypekujeme a naklademe na těsto. Rovnoměrně posypeme levandulovými květy.