**Linecký jablkový koláč**

Cesto:

500g hladká múka

200g kryštálový cukor

1 prášok do pečiva

40g zlatý klas

2 x vanilkový cukor

6 lyžíc studenej vody

250g tuk

vymiesime tuhé cesto

Plnka:

8 jabĺk

vanilkový cukor

kryštálový cukor

škorica

zlatý klas

detská krupica

ríbezľový džem

Na hrubom strúhadle nastrúhame jablká aj so šupkou alebo ich nakrájame na platky, podľa chuti, pridáme cukor, vanilku, škoricu a zlatý klas, dobre premiešame. Polovicu cesta si rozvaľkáme a vystelieme ním plech. Cesto posypeme krupicou a navrstvíme naň jablkovú plnku. Vrch jabĺk potrieme ríbezľovým džemom. Vrch prikryjeme druhým plátom cesta alebo urobíme mriežku. Pečieme vo vyhriatej rúre 170 stupňov asi 30 minút.