Hrnkový koláč vegan

Suroviny :
(recept odměřuji mocca hrnečkem "MH" o objemu cca 100 ml)
1 MH hrubé mouky
1 MH polohrubé mouky nebo celozrnné pšeničné mouky
1/2 MH (hnědého) cukru krystal
1 lžička prášku do pečiva
1 MH rostlinného mléka
1/2 MH oleje
1 polévková lžíce rumu

na drobenku:
2 polévkové lžíce hrubé mouky
2 polévkové lžíce (hnědého) cukru krystal
(lze přidat i 2 polévkové lžíce mletého máku)
1 polévková lžíce kokosového oleje (vegan Flory nebo Ramy)
skořice podle chuti

očištěné ovoce

Nejprve si připravíme drobenku, (pokud používáme kokosový tuk, tak si všechny suroviny na ní dáme na chvilku do lednice, aby tuk pod rukama netekl, ale šel nadrobit).

Suché suroviny na těsto smícháme v misce, přidáme tekuté a pečlivě promícháme. Hustotu těsta doladíme trochou mléka nebo přidáním mouky. Těsto vylijeme na pečící papír v pekáčku nebo do vymazané a vysypané koláčové formy, rovnoměrně rozprostřeme. Poklademe ovocem dle chuti (odstopkovaný rybíz, borůvky, půlené meruňky, švestky, nastrouhaná jablka...) a posypeme rovnoměrně drobenkou.
Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C cca 30 minut.
Podáváme jen tak nebo s kopečkem jogurtu.

Z polovičního množství těsta lze připravit menší koláček v horkovzdušné troubě. Pečeme ve vhodné formě pro toto zařízení nejprve 15 minut při 160 - 180 °C, poté vyjmeme z formy a dopečeme ještě asi 5 minut jen na pečícím papíře.