* 225 g polohrubé mouky
* 9 g (1/2 sáčku) prášku do pečiva
* 225 g cukru krupice, případně tmavého třtinového cukru
* špetka soli
* velká špetka nebo klidně i dvě mletého zázvoru
* čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek (pár strouhnutí)
* 45 ml mléka (2 odměrné lžíce)
* 110 ml oleje (5 odměrných lžic)
* 3 lžíce másla
* 3 velká vejce
* 50 g rozinek nebo sušených brusinek
* 20 g nasekaných vlašských ořechů
* 3 mrkve, každá kolem 100-130 g
* 1 lžíce másla a 2 lžíce hrubé mouky na vysypání koláčové formy

**Postup**

1. Předehřejte troubu na 180 stupňů. Koláčovou formu vymažte kouskem másla a vyspyte hrubou moukou. Přebytečnou mouku vyklopte pryč.
2. Mrkve oškrábejte a nastrouhejte najemno, stejně jako byste je strouhali do salátu.
3. Do jedné mísy prosejte mouku a prášek do pečiva. Přidejte krupicový cukr, sůl, mletý zázvor a čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek. Zvlášť, čili v druhé misce nebo v kuchyňském šejkru, smíchejte mléko, olej, rozpuštené máslo a vejce - vše by mělo mít pokojovou teplotu, jinak se vám koláč srazí. Prášek do pečiva je v tomto ohledu velmi nesmlouvavý.
4. Tekuté suroviny přilijte k sypkým a krátce metličkou promíchejte. Přisypte rozinky nebo brusinky, nasekané vlašské ořechy a vmíchejte nastrouhané mrkve. Je to obyčejné lité těsto, takže čím méně ho budete trápit metličkou, tím lépe.
5. Těsto vlijte do připravené koláčové formy, vložte do předehřáté trouby a pečte 35 minut. Upečený koláč je lehce vystouplý uprostřed a při dotyku prstem pruží asi jako guma na gumování. Po vyjmutí z trouby ho nechte vychladnout ve formě.
6. Podávejte posypané moučkovým cukrem, což je činnost, které byste se měli věnovat výhradně až po vychladnutí koláče.

**Poznámky, rady, tipy:**

Až nebudete vědět, co s časem, můžete koláč stylově potřít krémem. Nechte změknout 75 g másla, prošlehejte s 300 g krémového sýra pokojové teploty a 100 g moučkového cukru. Jen vás předem varuji, nedělejte to hned na první pokus - strávníci si pak snadno zvyknou na vysoké standardy.