

# Perníková buchta s jablky a povidlovou omáčkou III.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vejce 4 ks
- Krupicový cukr 1 hrnek
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Mletá skořice 1.2 lžička
- Kakao holandského typu 1 lžíce
- Slunečnicový olej 1.2 hrnek
- Oloupané a na kostičky nakrájené asi 1-1,5 cm jablka 4 hrnek
- Vlašské ořechy, nasekané 1 hrst
- Sušené švestky, opláchnuté a pokrájené 1 hrst
- **Na omáčku**
- Švestková povidla 2 lžíce
- Červené suché víno 200 ml
- Rum 1 lžíce
- Med 1 lžíce
- Hřebíčky 3 ks
- Kousek celé skořice 1 ks
- Proužek z bio citronu 1 ks
- Citronová šťáva z citronu 1 ks
- Cukr na dochucení 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 4**

## **Postup:**

1. Přehřejte troubu na 175 stupňů. V míse vyšlehejte cukr s vejci. Přidejte mouku s kypřícím práškem, skořici, kakao, olej a promíchejte; pak zapracujte jablka, ořechy a švestky. Husté těsto rozetřete do formy o velikosti 20 x 20 cm vyložené papírem na pečení a pečte asi 30 minut. Jakmile se těsto nelepí na špejli, stáhněte s papírem z plechu - buchta musí zůstat vláčná.
2. Na omáčku v kastrůlku rozmíchejte povidla se lžící horké vody, vínem, rumem a medem. Přidejte koření, citronovou kůru a krátce povařte na hladkou hustší omáčku. Dochutěte citronovou šťávou a cukrem. Po vychladnutí nakrájejte na řezy a podávejte přelití omáčkou.