

Buchty s rumovým tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Ingredience:**

- polohrubá mouka 500 g
- moučkový cukr 70 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- droždí 30 g
- muškátový oříšek 1 špetka
- hera 100 g
- vlažné mléko 250 ml
- citrónová kůra 1.2 ks
- máslo 60 g
- omega 60 g

- **Náplň**

- tvaroh 500 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- moučkový cukr 100 g
- bio citrónová kůra 1.2 ks
- rum 3 lžíce
- rozinky 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V misce utřeme droždí s lžicí cukru, přidáme asi třetinu vlažného mléka a hrst mouky a rozmícháme na hladké těstíčko. Přikryjeme čistou utěrkou a necháme vykynout kvásek.
2. Rozinky zalijeme rumem a necháme nabobtnat. Do mísy prosejeme mouku, přidáme cukr, vanilkový cukr, špetku soli, muškátový oříšek, kvásek, žloutky, nastrouhanou kůru z citronu, zchladlý rozpuštěný tuk a za postupného přilévání mléka zaděláme hladké nelepivé těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme nakynout na dvojnásobný objem.
3. Na náplň utřeme tvaroh s cukry, jemně nastrouhanou citronovou kůrou, vmícháme žloutek, rozinky a sníh z bílku.
4. Z těsta vyválíme váleček o průměru asi 4-5 cm a nakrájíme na stejnoměrné plátky. Ty v dlani zploštíme, do středu každého dílu dáme trochu tvarohové náplně, buchty zabalíme a okraje těsta dobře spojíme a uzavřeme.
5. V kastrůlku rozpustíme máslo s omegou a vymažeme pekáč. Buchty postupně namáčíme v rozpuštěném tuku a jednu po druhé klademe těsně vedle sebe na pekáč. Povrch potřeme zbylým máslem s omegou a necháme ještě chvíli nakynout.
6. Pečeme v předehřáté troubě při 180 stupních dozlatova. Upečené buchty překlápíme na vál a podáváme pocukrované moučkovým cukrem.

Tip

Buchty můžete plnit také povidly rozmíchanými s trochou rumu nebo vaší oblíbenou zavařeninou. Buchty lze také bez kynutí v pekáči vložit do nepředehřáté trouby, nakynou tak postupně, než se trouba rozpálí, a potom dopéct při vyšší teplotě na barvu.