Buchty podle hodné sousedky

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- citrónová kůra 1 ks
- cukr krupice 25 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 100 ml
- polohrubá mouka 250 g
- tuk 25 g
- vejce 1 ks
- droždí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Sklenku vlažného mléka osladíme lžičkou cukru a rozdrobíme do něj droždí. Necháme vzejít, přidáme lžíci mouky a ještě chvíli počkáme. Jakmile se vytvoří „čepička", vlijeme kvásek do mouky, přidáme ostatní přísady a velmi důkladně vypracujeme těsto. Lze samozřejmě využít elektrický hnětač. Těsto překryjeme utěrkou a necháme na teple kynout nejméně hodinu. Znovu promícháme a necháme ještě další hodinu na teple.

Zatímco těsto kyne, připravíme si náplně dle vlastní chuti. Buď tradiční ~ makovou, tvarohovou nebo povidlovou, anebo můžeme použít například vypeckované čerstvé švestky, případně hrubě nastrouhaná jablka.

Vykynuté těsto vyklopíme z mísy na pomoučený vál a válečkem z něho vytvoříme placku. Tu rozkrájíme na stejně velké čtverce. Na každý položíme lžičku připravené náplně a pevně zabalíme. Do vymaštěného a moukou vysypaného pekáčku naskládáme buchtičky pěkně jednu vedle druhé a dáme péci do předem vyhřáté trouby. Zda jsou již hotové, poznáme, když do některé z prostředních buchet vpíchneme špejli. Pokud ji vytáhneme olepenou těstem, pečeme dále. Hotové buchty vyklopíme na vál, oddělíme od sebe a hustě pocukrujeme. Několik dalších dnů nevstupujeme na váhu.

Poznámka:

Náplně: Buď tradiční ~ makovou, tvarohovou nebo povidlovou, anebo můžeme použít například vypeckované čerstvé švestky, případně hrubě nastrouhaná jablka.