# Výborné buchty

## Kategorie: Moučníky

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 7

- **Těsto**
- citrónová kůra 1 lžička
- cukr krupice 50 g
- cukr moučka 50 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- droždí 40 g
- máslo 175 g
- mléko 300 ml
- hladká mouka 500 g
- sůl 1 špetka
- žloutek 2 ks
- **Náplň**
- cukr moučka 40 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- citrónová kůra 1 lžička
- tvaroh 250 g
- žloutek 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 7

## Postup:

Ingredience na těsto smícháme dohromady a necháme asi hodinu vykynout na teplém místě. Mezitím si umícháme náplň. Do misky dáme měkký tvaroh, žloutek, moučkový a vanilkový cukr a nezapomeneme přidat čerstvou nastrouhanou citronovou kůru. Tvarohovou náplň ušleháme dohladka.
Po vykynutí rozprostřeme těsto na vál, dobře rozválíme a nakrájíme na pravidelné čtverce cca 5 x 5 cm. Na každý kousek těsta dáme pomocí lžičky trochu náplně. Použijte povidla, naši tvarohovou náplň, může být i mák. Kraje čtverců spojíme pevně k sobě a vytvarujeme buchty. Dáváme pozor, ať se nedostane náplň ven.
Buchty potřeme rozpuštěným máslem a klademe je vedle sebe na vymaštěný plech. Počkáme asi 15 minut, aby buchty ještě dobře vykynuly. Kynuté buchty s tvarohem pečeme v předehřáté troubě při 170 °C cca 25 - 30 minut.
Dozlatova upečené kynuté buchty s tvarohem stačí jen pocukrovat a můžeme servírovat.

## Poznámka:

máslo - s množství si necháme 50 g na potření