

Jeřabinová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- černé jeřabiny 1.5 sklenice
- vejce 2 ks
- karob (nebo kakao) 3 lžíce
- olej 1 sklenice
- hladká mouka 500 g
- kefír 500 ml
- soda 1.5 lžička
- cukr krystal 1 sklenice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Čerstvé jeřabiny rozmixujeme nahrubo tak, aby pustily šťávu. Mohou být i mražené nebo sterilované. Následně všechny suroviny včetně rozmixovaných jeřabin smícháme v míse. Můžeme použít tyčový mixér.

Směs nalijeme na vymazaný a vysypaný plech, volíme raději hlubší, protože buchta hodně nabude. Upečeme ji v předehřáté troubě. Moučník je poněkud neobvyklý, ale moc dobrý.