

Kyškový moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- vejce 2 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- máslo 200 g
- mouka hladká 2 hrnek
- kakao 2 lžíce
- kyšky 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve v míse ušleháme cukr, vejce a heru do pěny. K vymíchaným surovinám potom přidáme jeden hrnek kyšky. Připravíme si hladkou mouku, do které dáme dvě lžičky jedlé sody a dvě lžíce kakaa. Po lžících ji přidáváme do mísy. Vypracujeme těsto, do kterého nakonec přidáme lžičku skořice. Do těsta můžeme podle chuti přidat i rozinky nebo mleté ořechy.

Těsto dáme na vymazaný a strouhankou vysypaný plech. Buchtu pečeme v předehřáté troubě asi na 150°C. Po upečení buchtu necháme důkladně vystydnout. Na vychladlý moučník namažeme marmeládu a polijeme připravenou čokoládou. Vše posypeme kokosem.