

# Mokrá buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- mouka polohrubá 400 g
- cukr moučkový 150 g
- olej 200 ml
- vejce 4 ks
- rozinky 3 lžíce
- rum 4 lžíce
- cukr vanilkový 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- kompot meruňkový 1 sklenice
- šťáva z kompotu 200 ml

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vejce našleháme s moučk. i vanilk. cukrem, přidáme olej, mouku s práškem do pečiva, rum, rozinky a pokrájené meruňky se šťávou. Vše dobře promícháme, těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Vychladlou buchtu můžeme jen obyčejně pocukrovat nebo ji polijeme čokoládovou polevou.