

Žitná buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- mouka žitná 2 hrnek
- prášek do pečiva 1 balíček
- cukr vanilkový 1 ks
- z 1/2 citronu citrónová kůra 1 ks
- skořice 1 lžička
- vejce 2 ks
- mléko 1 hrnek
- cukr moučkový 1 hrnek
- ovoce kandované 1 lžíce
- rozinky 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Do mísy nasypeme mouku s práškem do pečiva, citronovou kůru, cukr, kandované ovoce a rozinky.

Vejce rozšleháme v mléce a přidáme k sypké směsi. Promícháme a na vysypaném plechu dáme péci do předehřáté trouby. Upečeme dozlatova.

Poznámka:

Je-li upečená, zjistíme špejlí. Jakmile se těsto nelepí, bábovka je hotová.