

Kefírové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Kefír 1 ks
- Tuk nebo olej 0.5 hrnek
- Cukr krupice 1.5 hrnek
- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 2.5 hrnek
- Kakao 2 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Čokoláda na vaření 100 g - na polevu 1 ks
- Zakysaná smetana - na polevu 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 hrnek = 1/4 l, velikost plechu - pekáč, lžíce = vrchovatá polévková lžíce

Postup: Šleháme vejce s cukrem, přidáme rozpuštěný tuk, smícháme mouku s práškem do pečiva a kakaem a přimícháváme mouku a kefír do rozšlehaných vajec. Nalejeme na vymaštěný a vysypaný plech a upečeme v předehřáté troubě na 180°C.

Upečenou, vychladlou buchtu pomažeme polevou (tentokrát jsem napřed buchtu namazala slabě marmeládou, potom polevou) a zdobíme tím, co máme doma. Já jsem použila kokosové lupínky. Nebo buchtu bez polevy jen pocukrujeme.

Poleva: Ve

vodní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu na vaření a hned smícháme se zakysanou smetanou.