

Buchtičky s krémem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Buchtičky**

- Polohrubá mouka 300 g
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks
- Cukr 50 g
- Mléko 150 ml
- Droždí 20 g
- Máslo do pekáčku 1 ks

- **Krém**

- Mléko 700 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 1 ks
- Vejce 1 ks
- Rum 1 lžíce
- Vanilkový cukr 1 lžíce
- Cukr - dle chuti 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z uvedených přísad připravíme těsto, které necháme vykynout. Z něj tvoříme malé buchtičky, které naskládáme do máslem vymazaného pekáčku. Upečeme je dozlatova, překlápíme na mřížku a rozebereme na jednotlivé buchtičky.
2. Do malého množství mléka nasypeme pudinkový prášek, cukr a promícháme. Do zbylého mléka dáme žloutek a za stálého míchání uvedeme do varu. Vlijeme pudink rozmíchaný s mlékem a cukrem a na mírném ohni metlou vše šleháme do zhoustnutí.
3. Nakonec přidáme lžici rumu a můžeme zašlehat také sníh z bílků. Na talíři přeléváme buchtičky s krémem.