Bavorská buchta se skořicí

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 12

- **TĚSTO**
- Mléko 100 ml
- Voda 100 ml
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 3 hrnek
- Sůl 1 lžička
- Máslo 4 lžíce
- Cukr 0.33 hrnek
- Sušené droždí 1.5 lžička
- **SYPÁNÍ**
- Pískový cukr 0.33 hrnek
- Skořice 2 lžička
- Smetana ke šlehání 1 hrnek

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Počet porcí: 12

Postup:

Přísady dát do pekárny, nastavit na „těsto“ a zmáčknout start. Po skončení cyklu vyndat těsto na pomoučený vál. Těsto natlačíme na vymazaný plech, přikryjeme utěrkou a necháme 30 až 45 minut

kynout. Pak ukazovákem a prostředníkem děláme po celém povrchu do těsta díry. V malé misce si smícháme sypání a zasypeme jím díry. Nakonec buchtu zalijeme smetanou a pečeme asi 30 minut při 180 C. Buchta je nejlepší ještě za tepla, ale dá se i velice úspěšně zmrazit.