

Buchty s povidly

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: migulisek



Suroviny

Porce: 10

- polohrubá mouka 500 g
- droždí 30 g
- cukr 80 g
- vanilkový cukr 1 ks
- mléko 250 ml
- žloutky 2 ks
- máslo 120 g
- citronová kůra 1 špetka
- sůl 1 špetka
- tuk na vymazání 20 ml
- povidla 400 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 10

Postup:

Z mouky, droždí, cukru, a teplého mléka uděláme kvásek, který necháme vykynout. Potom přidáme vanilk. cukr, sůl, citr.kůru, žloutky a rozpuštěné máslo a vypracujeme měkké těsto, které necháme vykynout. Poté těsto rozdělíme na 32 kousků, ze kterých tvoříme placičky, doprostřed dáme povidla, zabalíme a klademe do vymaštěného pekáče a potřeme rozpuštěným máslem. Buchty necháme v pekáči ještě trochu nakynout a pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut. Před dopečením ještě jednou potřeme rozpuštěným máslem.