



Kynuté buchtý

Ingredience

hladká mouka: 500 g
krupicový cukr: 50 g
vanilkový cukr: 20 g
mléko: 250 ml
máslo: 60 g
droždí: 20 g
vejce: 1 ks
žloutek: 1 ks
kůra z citronu: 1 ks
rum: 1 PL
špetka soli
máslo nebo sádlo na vymazání pekáče
moučkový cukr na posypání
Povidlová náplň:
švestková povidla: 200 g
rum dle chuti
mletý hřebíček
mletá skořice
Tvarohová náplň:
tvaroh: 200 g
rozinky: 10 g
žloutek: 1 ks
vanilkový cukr
cukr krystal nebo med na doslazení
kůra a šťáva z půlky citronu

rum dle chuti
Maková náplň:
mletý mák: 150 g
mléko: 300 ml
krystalový cukr: **60 g**
mletý hřebíček
mletá skořice
rum dle chuti

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Droždí rozdrobíme a zalijeme přibližně polovinou vlaženého mléka. Přidáme lžičku cukru, důkladně promícháme a droždí necháme chvilku vzejít na teplém...

Kynuté buchty - recept

Droždí rozdrobíme a zalijeme přibližně polovinou vlaženého mléka. Přidáme lžičku cukru, důkladně promícháme a droždí necháme chvilku vzejít na teplém místě. Do větší mísy prosejeme mouku, přidáme sůl, citronovou kůru, vejce, žloutek, vychladlé rozpuštěné máslo a vzešlé droždí. Postupně přidáváme zbytek vlahého mléka a zpracujeme hladké těsto. Správně vypracované těsto by se nemělo lepit na mísu. Těsto pomoučíme, přikryjeme utěrkou a necháme kynout alespoň na dvojnásobnou velikost. Během kynutí těsto alespoň 2x promísíme.

Zatímco těsto kyne, připravíme si jednotlivé náplně. Na **povidlovou náplň** smícháme povidla s kořením a dle chuti doplníme rumem. **Tvarohovou náplň** vytvoříme tak, že smícháme tvaroh, žloutek, rozinky vanilkový cukr a citronovou kůru. Dosladíme dle chuti cukrem nebo medem a zakápneme šťávou z citronu. Pro výraznější chuť můžeme přidat trochu rumu. **Maková náplň** vznikne, když svaříme mléko s cukrem a kořením, přisypeme mák a dochutíme rumem. Makovou náplň poté odstavíme a necháme vychladnout.

Z vykynutého těsta vyválíme hada, kterého rozdělíme na jednotlivé porce. Z těsta tvarujeme placičky, naplníme libovolnou náplní a dobře je zabalíme. Kynuté buchty pak klademe na máslem nebo sádlem vymazaný pekáč jednu vedle druhé vždy spojem dolu. Jednotlivé buchty ještě před tím potřeme ze všech stran rozpuštěným máslem, aby se nám při pečení neslepily. Buchty necháme ještě zhruba 20 minut kynout v pekáči, poté je dáme do trouby předehřáté na 180 °C upéct dozlatova. Ještě horké **kynuté buchty** potřeme rozpuštěným máslem s trochou rumu. Před podáváním je ještě poprášíme moučkovým cukrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí