



Rebarborová buchta

Ingredience

rebarbora: 600 g
hladká mouka: 250 g
moučkový cukr: 180 g
máslo: 90 g
mléko: 150 ml
žloutky: 2 ks
kypřicí prášek: 1 ks
Na drobenku:
polohrubá mouka: 150 g
cukr krupice: 80 g
máslo: 60 g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Rebarborový stonek zbavíme horních listů a spodní tvrdé části, celý stonek oloupeme. Připravenou rebarboru nakrájíme na stejně velké, asi...

Rebarborová buchta - recept

Rebarborový stonek zbavíme horních listů a spodní tvrdé části, celý stonek oloupeme. Připravenou

rebarboru nakrájíme na stejně velké, asi centimetrové čtverečky, v případě potřeby stonek rozkrojíme podélně.

Změklé máslo smícháme s cukrem, mlékem a žloutky. Postupně přidáváme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a mícháme, až vznikne **hladké těsto**. Těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu a rovnoměrně ho poklademe pokrájenou rebarborou. Zasypeme drobenkou, kterou jsme si připravili z **másla, mouky a cukru**. Drobenka musí být dobře propracovaná, nebojíme se ji proto zpracovat rukama.

Rebarborová buchta se peče v troubě předehřáté **na 160 °C 30 - 40 minut**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí