

# Receptář

## Kynuté buchty

Suroviny:

*těsto:*

**droždí** 20 g

**mléko** 200 ml až 300 ml

**krupicový cukr** 50 g

**mouka pšeničná hladká** 500 g

**sůl** 2 g

**citronová kůra** z jednoho citr.

**vanilka** 1 špetka

**máslo** 110 g

**žloutek** 1 ks

**rum** 2 lžíce

**moučkový cukr** 1 lžíce

*náplň:*

**mák mletý** 200 g

**mléko** 240 ml

**piškoty dětské** 10 g

**rum** 4 lžíce

**vanilkový cukr** 2 balení

**skořice** 2 špetky

**citronová kůra** 2 špetky

**krupicový cukr** na dochucení

**vlašské ořechy** dle chuti



Postup:

- I. Rozdrobené droždí zalijte asi 100 ml mléka, přidejte lžičku cukru a promíchejte. Počkejte, až se objeví bubliny.

- II. Do mísy prosejte mouku se solí, přidejte kůru, vanilku a zbytek cukru, žloutek, vychladlé máslo a vzešlé droždí. Postupně přidávejte zbylé mléko a vypracujte měkké těsto. Poprašte ho moukou a nechte hodinu kynout do dvojnásobných rozměrů
- III. Mák a mléko na náplň dejte do hrnce a asi tři minuty za stálého míchání vařte. Přidejte zbývající ingredience kromě vlašských ořechů.
- IV. Těsto rozválejte na asi centimetr silný plát a nakrájejte na čtverečky 5 × 5 cm. Rozdělte na ně náplň i vlašské ořechy a vytvarujte buchty. V pekáči pak rozežřejte máslo, buchty v něm ze všech stran smočte a vyskládejte (spojem dolů) do řad.
- V. Zapněte troubu na 200/180 stupňů. Buchty nechte v pekáči ještě čtvrt hodiny kynout a pak je dejte do trouby. Po deseti minutách trochu snižte teplotu a buchty deset až patnáct minut dopékejte. Ještě horké je pokropte rumem smíchaným s cukrem a dvěma lžícemi horké vody. Vychladlé buchty pocukrujte.

Pochází z on-line stránky [Apetit Online](#)

1. 10. 2023