

Buchty s povidly

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

500 g polohrubé mouky
0,5 balíčku vanilkového cukru
60 g másla
2 žloutky
máslu na vymazání pekáče
cukr na posypání
50 g cukru
20 g droždí
0,5 l mléka
špetka soli
citrónová kůra
hladká mouka na vál
povidla

Postup

Do hrnečku rozdrobíme droždí, přidáme cukr, část vlažného mléka, a trochu mouky, zlehka promícháme a necháme vykynout. Do hlubší mísy nasypeme přehřátou mouku, vlijeme vykynutý kvásek, přidáme vanilkový cukr, citrónovou kůru, sůl, rozehřáté máslo, žloutky a zbývající mléko. Vše společně vymícháme na vláčné hladké těsto, dáme je k teplu a přikryjeme ubrouskem. Na pomoučeném vále vykynuté těsto rozdělíme na 16-20 dílů, které mírně zploštíme, naplníme povidly a uzavřeme. Na pekáč dáme rozehřáté máslo, do kterého naskládáme jednotlivé buchty. Ve středně vyhřáté troubě pečeme dozlatova. Po upečení buchty z pekáče vyklopíme a pocukrujeme.