

Buchta s náplní z jablek a mrkve

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g hladké mouky

80 g cukru

80 g tuku

2 žloutky

30 g droždí

sůl

tuk na vymazání plechu

Náplň:

200 g strouhané mrkve

200 g strouhaných oloupaných jablek (můžou se nakrájet i na malé kostičky)

1-2 lžice rybízové marmelády

2 lžice rozinek

Postup

Postup přípravy: Z mouky tuku, cukru, soli, žloutků a vykynutého kvásku zaděláme vláčné nelepivé těsto a necháme 1 hodinu kynout. Po vykynutí rozválíme plát a krájíme na čtverce, které naplníme náplní, dobře uzavřeme a po 10-ti minutách klademe na plech a potíráme rozpuštěným máslem mezi sebou, aby se při pečení neslepily. Necháme na plechu ještě krátce vykynout a dáme péci do středně vyhřáté trouby. Hotové sypeme moučkovým a vanilkovým cukrem.

Náplň: Mrkev a jablka ustrouháme a v míse promícháme s marmeládou a rozinkami.