

Dukátové buchtičky

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

110 g práškového cukru

1 vanilkový cukr

2 lžíce rozinek

500 g hladké mouky

rum

Ingredience::

mletá skořice

70 g cukru

2 lžíce maizeny

solí

0,5 l mléka

3 žloutky

2 žloutky

rum

2 dl asi mléka

Krém::

100 g másla nebo oleje

máslo nebo olej na potřetí

1 vanilkový cukr

strouhaná citronová kůra

30 g droždí

Postup

Postup přípravy: Zpracujeme těsto z vykynutého kvásku (mléko, droždí a troška cukru) a ostatních přísad. Rumem ochucujeme. Těsto má být pevnější. Necháme 30 minut vykynout. Potom těsto vyválíme silné 5 mm, potřeme rozpuštěným máslem nebo olejem, posypeme zbylým cukrem, rozinkami a skořicí. Těsto svineme do rolády. (Pokud je příliš dlouhé, rozřežte na polovinu a sviněte zvlášť, lépe se stlačuje). Roládu nakrájíme na plátky asi 2 cm silné a skládáme na vymazaný plech těsně k sobě (tak jako byly v závinu, ne řeznou stranou), přičemž dotykové strany omastíme, aby se daly dobře oddělit. Necháme asi 15 minut kynout a potom vložíme do vyhřáté trouby a upečeme. Teplé dukátové buchtičky oddělíme, uložíme na talíře, přelejeme krémem a podáváme.

Krém: v mléce rozmícháme žloutky, maizenu, vanilkový cukr a přivedeme k varu. Uvaříme na hladký krém a necháme trochu vychladnout. Ochutíme rumem. Pro děti rum vynecháme. Namísto takto připraveného krému se výborně hodí krém ze Zlatého klasu ve střední hustotě.