

Litá kynutá buchta

Kategorie: Buchty

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g hladké mouky

100 g práškového cukru

100 g másla

2 žloutky

30 g droždí

sůl

0,5 l mléka

50 g mandlí

50 g rozinek

Event. poleva: 250 g práškového cukru

1 lžice citronové šťávy

3-4 lžice vřelé vody marmeláda

Postup

Postup přípravy: Připravíme kvásek a vlijeme ho do mouky, přidáme cukr, rozpuštěné máslo, žloutky, sůl, rozinky a mandle. Zaděláme řídké těsto, které vlijeme do dobře vymazaného a strouhankou vysypaného pekáče a necháme půl hodiny kynout na teple. Pak v předehřáté troubě chvíli pečeme při teplotě asi 180 °C a pak dopečeme při 160 °C. Celková doba pečení je asi půl hodiny. Vychladlou buchtu pocukrujeme. Můžeme také potřít slabě marmeládou a polít citronovou polevou.