

Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g polohrubé mouky

30 g cukru

30 g droždí

200 ml mléka nebo smetany

4 žloutky

100 g másla

50 g rozinek

sůl

máslo na pomaštění

Na krém:

300 ml mléka

2 žloutky

0,5 sáčku vanilkového pudinku

balíček vanilkového cukru

3 lžice cukru

Postup

Mouku prosijeme do mísy, přidáme cukr a osolíme. Uprostřed uděláme důlek, rozdrobíme do něj droždí, přidáme trochu cukru, zalijeme několika lžicemi vlažného mléka a posypeme moukou. Po vykynutí smícháme s moukou, přilijeme mléko, přidáme rozehřáté máslo, žloutky a cukr. Zpracujeme vláčné těsto, vmícháme do omyté a osušené rozinky a necháme kynout. Pak z těsta vyválíme asi 2 cm vysoký plát a krájíme asi 2 cm čtverce, zakulatíme je, rovnáme do dobře vymaštěného pekáče a potřeme rozpuštěným máslem, aby se při pečení neslepily. Necháme vykynout. Pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova. Podáváme polité vanilkovým krémem.

Vanilkový krém: v troše studeného mléka rozmícháme vanilkový pudink, přidáme zbytek mléka, cukr, vanilkový cukr a rozšleháme se žloutky. Ve vodní lázni umícháme v hustý krém.