

Buchtičky nej

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

Těsto: 500 g mouky hladké

300 g másla (dát na hodinku předem do mrazáku) 4 žloutky

1 celé vejce

50 g špetka soli + kvásek droždí

1 vrhovatá lžíce cukru

250 ml vlažné šlehačky (33 %)

Náplň tvarohová: tvaroh

2 vejce

cukr

vanilkový cukr

Náplň ořechová: džem

hrubě mleté ořechy (půl na půl)

Náplň čokoládová: arašídový krém

ořechy

Zálivka::

125 g másla

100 ml rumu

1 Na obalení: 1 vanilkový cukr

100 g moučkový cukr

Postup

Postup přípravy: Uděláme si nejdříve kvásek do misky. Mouku prosejeme nejlépe 2 krát (těsto je pak lepší) a nastroháme do něj studené máslo. Přidáme kvásek, žloutky, vejce, sůl a zpracujeme těsto. Dáme vykynout. Připravíme si náplně. Z vykynutého těsta odkrájíme malé kousky, prstama roztáhneme a plníme náplní. Dáváme na plech (používám papír na pečení) kousek od sebe TOU ZADĚLANOU STRANOU NAHORU! Když se při pečení trochu otevřou nevadí, naopak. Péct na 170 °C zhruba 20 minut. Rozpustíme máslo a přilejeme rum. Ještě vlažné koláčky polejeme rumovou zálivkou a hned obalujeme v cukru ze všech stran.

Jsou to ty nejlepší buchtičky - NEJdražší, NEJpracnější, NEJlepší :-), které jsem kdy dělala (na svatbu), ale musí být opravdu malinké. Je to vítaná změna místo okoukaných klasických koláčků.