

Ingrediencie

500 g polohrubej múky, 1/2 balíčka vanilkového cukru, 60 g masla, 2 žĺtky, 1/4 l mlieka na cesto, maslo na vymazanie pekáča, 50 g cukru, 20 g droždia, mlieko na kvások, štipka soli, citrónová kôra, marmeláda

Postup

Do hrnčeka rozdrobíme droždie, pridáme cukor, vlažné mlieko, trocha múky, zľahka premiešame a necháme vykysnúť. Do misy vysypeme múku, vlejeme vykysnutý kvások, pridáme vanilkový cukor, citrónovú kôru, soľ, rozohriaté maslo, žĺtky a mlieko. Všetko spoločne vymiešame na hladké nelepivé cesto, dáme ho na teplé miesto, prikryjeme čistou utierkou a necháme vykysnúť. Na pomúčenej doske vykysnuté cesto rozdelíme na 16-20 dielov, ktoré jemne sploštíme, naplníme marmeládou a vytvarujeme buchty. Pekáč potrieme maslom, do ktorého naskladáme buchty. Pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

