

Ingrediencie

cesto: 200 g polohrubej múky, 200 g hladkej múky, 250 ml mlieka, 1 vajce, 1 lyžička soli, 3 lyžice cukru krupica, 4 lyžice rozpusteného masla, 1/2 čerstvého droždia

na posýpku: 100 g rozpusteného masla, 1 vanilkový cukor, 2 lyžice mletej škorice, 200 g mletých vlašských orechov, 5 lyžíc kryštálového cukru

Postup

Z uvedených surovín na cesto si pripravíme klasickým spôsobom kysnuté cesto. Ja som použila domácu pekárňu.

Vykysnuté cesto preložíme na jemne múkou vysypanú dosku a z cesta oddeľujeme malé kúsky, ako na dukátové buchtičky.

Na posýpku zmiešame cukre, škoricu a orechy.

Potom každý kusok cesta namáčame v rozpustenom masle a obalíme v posýpke. Kúsky ukladáme do bábovkovej vymastenej formy. Zvyšnú posýpku nasypeme na vrch cesta vo forme.

Necháme trocha podkysnúť a pečieme pri teplote 190 stupňov. Po jemnom vychladnutí opatrne vyklopíme a odtrhujeme si jednotlivé kúsky.

