

Ingrediencie

500 g špaldovej múky hladkej, 30 g čerstvého droždia, 60 g cukru kryštál, 240 ml vlažného mlieka, 1 vanilkový cukor, štipka soli, 2 žĺtka, jemne nastrúhaná kôra z citróna, 120 g rozpusteného masla, olej

plnka: 350 g slivkový lekvár, 75 ml rumu, 50 g strúhaného perníka

Postup

Zmiešame múku s cukrami, soľou. Do múky urobíme jamku vlejeme do nej vlažné mlieko, rozdrobíme droždie s lyžičkou cukru a necháme 15 minút kysnúť.

Potom pridáme žĺtka, maslo, citrónovú kôru a vypracujeme hladké cesto. Necháme pod utierkou hodinu vykysnúť. Po hodine cesto prehnetieme a necháme ešte hodinu kysnúť.

Zmiešame suroviny na plnku. Cesto rozdelíme na 16 kúskov. Každý roztláčime do prostriedka dáme plnku a zabalíme. Pekáč vytrieme olejom a buchty uložíme vedľa seba.

Každú buchtu potrieme olejom a necháme ešte 20 minút podkysnúť. Pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

Špaldové buchty

Pondelok, 19 Október 2020 14:31

