

## Makové buchty (10-12 ks)

### Kynuté těsto:

- 250-260 g hladké mouky
- 2,5 g soli
- 10 g čerstvého droždí
- 40 g cukru krupice
- 120 ml mléka
- 2 žloutky
- 25 g másla
- citronová kůra, vanilka

Do vlažného mléka odeberte lžičku cukru, přidejte rozdrobené droždí a nechte vzejít kvásek. Do mísy prosejte mouku se solí a přidejte zbytek cukru. Máslo rozpustíte a nechte vychladnout.

Do kvásku přidejte žloutky, citronovou kůru, vanilku a promíchejte. Směs vlijte do mouky a začněte zpracovávat těsto. Po chvíli přilijte zchladlé máslo a vypracujte hladké těsto.

Dejte do misky, zakryjte a nechte na teplém místě kynout, mělo zdvojnásobit svůj objem.

### Maková náplň:

- 100 g [mletého máku](#)
- 200 ml mléka (polotučné, tučné)
- 1-2 lžíce cukru krupice
- ca. 40 g rozmixovaných piškotů
- rum, citronová kůra
- 1-2 lžíce švestkových povidel

Mléko dejte do rendlíku a přiveďte k varu. Přisypte mák a za stálého míchání pár minut povařte. Vmíchejte cukr a odstavte ze sporáku. Přidejte citronovou kůru a nechte vychladnout. Pak vmíchejte piškotové drobečky a podle chuti rum. Na závěr můžete náplň zjemnit švestkovými povidly.

### Dokončení

- máslo, rum, moučkový cukr

Vykynuté těsto na pomoučněné ploše rozválejte do plátu a rozkrájejte na 9-12 čtverců (podle toho, jak velké buchty chcete). Rozdělte na ně náplň a každý čtverec zabalte do buchty, spoje dobře přimáčkněte.

V rendlíku rozpustíte máslo, částí vytřete dno pekáčku nebo formy a zbytkem každou buchtu potřete ze všech stran a položte spojem dolů do pekáče. Zakryjte utěrkou a nechte ještě vykynout.

Pečte v troubě vyhřáté na 190 °C (horní/dolní ohřev) asi 30-40 minut, až jsou do zlatova. Ihned po upečení můžete pomazat rozpuštěným máslem s rumem nebo nechat vychladnout a jen pocukrovat.