



Kynuté buchty s tvarohem (12 ks)

Kynuté těsto

- 250 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 chvilce přilijte zchladlé máslo a vypracujte hladké nelepivé těsto.

Těsto zakryjte a nechte na teplém místě kynout, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Mezitím si připravte tvarohovou náplň.

Tvarohová náplň

- 250 g tučného tvarohu v kostce
- 60 g cukru krupice
- 50 g smetany ke šlehání
- 1 vejce
- vanilka, citronová kůra
- rozinky máčené v rumu

Tvaroh, cukr a vajíčko společně utřete do krémové konzistence, pak přilijte postupně smetanu a ochuťte vanilku a citronovou kůrou. Nakonec vmíchejte rozinky máčené v rumu, množství dle chuti.

Dokončení

- rostlinný olej
- máslo a rum na potření

Vykynuté těsto na lehce pomoučněné ploše rozválejte do plátu a rozkrájejte na 12 čtverců. Rozdělte na ně rovnoměrně náplň a každý čtverec zabalte do buchty, spoje dobře přimáčkněte.

Do pekáčku o velikosti zhruba 30x20 cm si nalijte trochu oleje a každou buchtu omastěte ze všech stran. Položte je spojem dolů, ne příliš těsně k sobě. Zakryjte a nechte ještě vykynout.

Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní ohřev) asi 30-40 minut, až jsou do zlatova. Ihned po upečení můžete pomažte (prolijte) buchty rozpuštěným máslem smíchaným s rumem. Po vychladnutí můžete pocukrovat.

Buchty jsou skvěle nejen v den upečení, ale i další dny. Pokud vám tedy nějakým zázrakem zbydou :)