

Dýňové buchtičky s perníkem

(z jedné dávky připravíte 28 malých buchtiček)

Kynuté těsto

- 125 g polohrubé mouky
- 125 g hladké mouky
- 50 g cukru krupice
- 50 g másla
- 80 ml mléka
- 50 g dýňového pyré
- 15 g čerstvého droždí
- 1 žloutek
- 2 g soli
- olej na vymazání formy

Do vlažného mléka odeberte lžičku cukru, přidejte rozdrobené droždí a nechte vzejít kvásek. Do mísy mezitím prosejte obě mouky se solí a přidejte zbytek cukru. Do kvásku vmíchejte žloutek i dýňové pyré a společně vlijte do mísy s moukou.

Krátce promíchejte, pak přidejte lehce změkklé máslo, a vypracujte hladké, trochu volnější těsto. Lehce ho poprašte mouku, zakryjte a nechte na teplém místě vykynout, až zdvojnásobí svůj objem.

Vykynuté těsto rozdělte (rozvažte) na 28 stejných dílků a z každého vyválejte na lehce pomoučněné ploše kuličku. Do pekáčku nebo formy o rozměru 30x20 cm nalijte trochu oleje, každou kuličku v oleji ze všech stran namočte a skládejte postupně vedle se do formy. Buchtičky by neměly být v tuto chvíli moc těsně u sebe. Pekáček zakryjte fólií a nechte nakynout.

Vykynuté buchtičky pečte v troubě vyhřáté na 190 °C (horní/dolní ohřev) asi 15 minut. Ke konci můžete přepnout na pár minut na horkovzduch. Buchtičky nechte krátce chladnout ve formě, ještě vlažné pak opatrně vyklopte.

Na obalení

- 150-200 g perníku na strouhání
- 120 g másla
- 60-80 g medu

Perník najemno nastrouhejte. Máslo rozpust'ete a smíchejte s medem. Ještě vlažné buchtičky vykoupejte v medovém másle a obalte ve strouhaném perníku. Ihned podávejte.

Pokud vám náhodou nějaká buchtička zbyde, nebojte, jsou skvělé i další den, krátce nahřáté třeba v mikrovlnce.