

Buchtové kytičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 6

3342 kalorií , **0 g** cukrů , **108 g** tuků , **107 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/buchtove-kytický>

Příprava

Smetanu mírně ohřejeme, smícháme se lžičkou polohrubé mouky a lžičkou cukru krupice a rozdrobíme droždí. Necháme čtvrt hodiny odpočívat. Pak kvásek promícháme s oběma druhy mouky. Vmícháme žloutky, rozehřáté máslo a zbytek cukru krupice. Připravíme si náplň smícháním tvarohu, dvou vajec, cukru moučky a vanilkového cukru. Z těsta vykrajujeme lžící kousky, ze kterých na pomoučeném vále vytvoříme placičky. Ty naplníme tvarohovou náplní a dobře uzavřeme. Klademe je slepovanou stranou dolů do malých olejem vymazaných zapékacích mističek. Každou buchtičku ještě potřeme zvlášť po všech stranách olejem, aby se k sobě neslepily. Z jedné dávky udělám asi 6 malých kytiček. Buchty necháme v miskách ještě půl hodiny nakynout a pak je dozlatova upečeme ve středně rozehřáté troubě. Podáváme posypané cukrem.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 200 g celozrnné špaldové mouky
- 40 g droždí (kvasnic)
- 2 žloutky
- 250 ml sladké smetany
- 100 g másla
- 100 g cukru krupice
- 250 g jemného tvarohu
- 2 vejce
- 100 g cukru moučky
- 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Do náplně můžeme přidat ještě rozinky aspoň hodinu macerované v rumu.