

Domácí buchtičky s vanilkovým krémem a marinovanými švestkami v rumu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

3055 kalorií , 8 g cukrů , 130 g tuků , 51 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-buchtickys-vanilkovym-kremem-a-marinovanymi-svestkami-v-rumu>

Příprava

Mouku, olej, droždí, cukr, mléko a sůl smícháme a vytvoříme těsto, které necháme pod utěrkou nakynout. Poté z těsta vytváříme malé kuličky, které vložíme do předem vymazaného pekáčku. Pečeme při 170°C do zlatova. Švestky podusíme v rumu, poté vmícháme do teplého vanilkového pudinku a přelijeme hotové buchtičky.

Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 0,12 l oleje
- ✓ 16 g droždí
- ✓ lžička cukru
- ✓ 0,1 l mléka
- ✓ špetka soli
- ✓ Vanilkový krém: 1,6 l vanilkového pudinku
- ✓ 0,08 l rumu
- ✓ 200 g sušených švestek

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Dezert

