

Kynuté buchty s tvarohem a sušenými švestkami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 7

2244 kalorií , **5 g** cukrů , **111 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-buchty-s-tvarohem-a-susenymi-svestkami>

Příprava

Z mléka, kvasnic a části cukru připravíme kvásek. Po vykynutí kvásku přidáme zbytek mléka, cukru, žloutek, špetku soli, olej a mouku. Vypracujeme těsto a přikryté utěrkou necháme v teple nejméně hodinu kynout. Tvaroh rozmícháme s moučkovým cukrem, bílkem a vmícháme na drobno nakrájené sušené švestky. Z vykynutého těsta lžící odkrajujeme kousky, prsty roztláčíme na placičku a doprostřed dáme tvarohovou náplň. Zabalíme do tvaru buchty a klademe do menšího, olejem vymazaného pekáčku. Každou buchtu ze všech stran potřeme olejem. Připravené buchty necháme asi 20 minut kynout a poté vložíme do trouby vyhřáté na 170°C. Pečeme asi 20 minut, dokud povrch nezezlátne. Upečené, ještě horké buchty potřeme na povrchu zbylým olejem. Necháme vychladnout a poté dle chuti pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 50 g cukru krupice do těsta
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje do těsta
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 20 g droždí (kvasnic)
- ✓ 125 ml plnotučného mléka
- ✓ 150 g jemného tvarohu ve folii
- ✓ 3 lžičky cukru moučka
- ✓ 50 g sušených švestek
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje na potřeni

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Moučník, Snídaně

