

Rybízová buchta od babičky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 24

8291 kalorií , **10 g** cukrů , **307 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybizova-buchta-od-babicky>

Příprava

Z hladké mouky, 100 g másla, 50 g cukru moučky, droždí, mléka, vejce a soli si připravíme kynuté těsto. Z polohrubé mouky, 500 g cukru moučky a 250 g másla si připravíme posypku (viz související recepty). Kynuté těsto si rozdělíme na 2 poloviny, které rozválíme na vymazané plechy. Těsto pomažeme 1/2 marmelády, posypeme 250 g rybízu a 1/2 množství posypky. Nakonec buchtu posypeme vanilkovým cukrem. Celý postup opakujeme s druhou polovinou těsta. Připravené buchty dáme péct na 35 minut do předem vyhřáté trouby na 180 °C.

Ingredience

- 550 g cukru moučky
- 500 g polohrubé mouky
- 500 g hladké mouky
- 350 g másla
- 30 g droždí (kvasnic)
- 1 sklenka rybízové marmelády
- 500 g rybízu
- 150 ml mléka
- 2 vanilkové cukry
- 1 vejce
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník

