

# Šťavnatá buchta



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1107** kalorií , **24 g** cukrů , **2 g** tuků , **24 g** bílkovin

**Autor:** veka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/stavnata-buchta>

## Příprava

V míse našleháme vejce s cukrem do husté pěny. Vmícháme mouku, kypřící prášek, sůl a vlažné rozpuštěné máslo. Těsto vlijeme do předem vymaštěné a vysypané formy na biskupský chlebíček a pečeme 30 minut. Buchtu vyklopíme z formy a necháme vychladnout. V hrnci zahřejeme džus s hnědým cukrem, skořicí a citronovou kůrou a vaříme do zhoustnutí. Vychladlou buchtu vložíme zpátky do formy, zalijeme sirupem a necháme asi půl hodiny vsáknout. Buchtu podáváme s našlehanou smetanou.

## Ingredience

- ✓ 100 g másla
- ✓ 1 hrnek polohrubé mouky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 hrnek cukru krupice
- ✓ 1 lžička kypřící prášku do pečiva
- ✓ 1 hrnek jablečného džusu
- ✓ 3 lžíce hnědého cukru
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ strouhaná citronová kůra z 1 citronu
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (31%)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník