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 nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník