

Kynuté buchty

na 20 buchet jako pro pohádkového Honzu potřebujeme:

250 g hladké špaldové mouky

250 g hladké mouky

50 g práškového (hnědého) cukru

200 ml mléka

2 vejce

75 g rozpuštěného másla do těsta (a ještě cca 50 - 75 g na potřetí)

půl kostky droždí (tj. 21 g)

1 PL rumu

špetka soli

na makovou náplň:

100 g mletého máku

250 ml mléka

(2 PL (hnědého) cukru)

1 PL rumu

1/2 KL koření Voňavé pečení

šperka skořice

2 rumové perníčky na dochucení a zahuštění

na tvarohovou náplň:

250 g měkkého tvarohu

špetka mleté vanilky

1 žloutek nebo celé malé vejce

1 KL škrobu

3 PL moučkového cukru

1 PL rumu

Ve vlažném mléce rozmícháme droždí s trochou cukru a necháme vzejít kvásek. Ten přimícháme k sypké směsi mouk, cukru a soli.

Přilijeme vejce a rozpuštěné (ale zchladlé) máslo. Proděláme hladké těsto (odlepující se od stěn nádoby). S robotem to trvá cca 5 minut. Těsto přikryjeme proti osychání a necháme vykynout na dvojnásobek.

Mezitím si připravíme náplně. Tvaroh rozmícháme dohladka s ostatními surovinami. Na makovou náplň ohřejeme mléko téměř k varu, vsypeme mletý mák, cukr i koření a za stálého míchání pomalu vaříme do zhoustnutí. Odstavíme z tepla a po zchladnutí přidáme rum a pokud je potřeba zahustíme rozdrobeným nebo nastrouhaným perníkem.

Tip: Povidlová náplň je na přípravu nejsnazší, povidla rozmícháme se špetkou skořice, 1 PL rumu a případně trochou horké vody.

Oříškovou nebo nějakou jinou jsem zatím nezkoušela, ale až vyzkouším, přidám do receptu.