

Dukátové buchtičky s pudinkovým krémem

Těsto:

- 25 dkg polohrubé mouky
- sušené droždí na uvedené množství mouky
- 1 žloutek
- 3 dkg másla
- 2 lžíce cukru krupice
- 1/4 lžičky soli
- 1 lžička vanilkového cukru
- 1,5 dl mléka
- mouka na podsypávání
- máslu na vymazání



Do mouky zamícháme droždí, rozeřtáme máslo, ostatní suroviny a vypracujeme těsto. nejlépe hnětačem. Posypeme trochu moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě vykynout.

Vykynuté těsto si dáme na pomoučňný váleček a z těsta si nakrájíme kousky na buchtičky. Buchtičky klademe do máslem vymazaného pekáčku (28x18cm) a každou buchtičku ještě potřeme máslem, aby se při pečení neslepila ke druhé.

Pečeme v předehřáté troubě na 170 až 180 st asi 20 až 23 minut.

Hotové polijeme krémem:

- 7,5 dl mléka
- 1 vanilkový cukr
- cukr krupice podle chuti
- 1 vanilkový pudinkový prášek
- 1 lžíce rumu (i více)

Prášek rozmícháme s mlékem a za stálého míchání uvaříme řidší pudink.

Tip !

Dobrý den, poradila bych jeden zlepšovák. Vykynuté těsto vložím na plech a rovnoměrně jej roztáhnu - výška cca 1cm. Vezmu si pak obdélníkovou stěrku a těsto vodorovně a pak svisle rozkrájím. Vzniklé škvíry přeježu rozpuštěným máslem nebo sádlem. Vzniknou mi čtverečky velikosti jaké potřebuji. Po upečení jdou od sebe krásně oddělit a nemusím dělat jednotlivé bochánky.