

Rybízová s drobenkou

Ingredience:

Těsto:

250g polohrubé mouky

150g cukr krupice

2 vejce

2dl másla

1dl vody

1 prášek do pečiva

rybíz



Posyp:

½ hrnku mletého máku

3 polévk. lžíce cukru moučka

Drobenka:

50g másla

50g cukr krystal

100g hrubé mouky



Postup přípravy

Ingredience na těsto nasypeme do mísy, ušleháme a vylijeme na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech. Posypte umytým rybízem a posypte mákem s cukrem

Z másla, cukru a hrubé mouky rukou vypracujte drobenku a posypte jí buchtu.

Vložte do předehřáté trouby a pečte asi 35 minut.

Tip:

Já na čas nehledím. Zásadně se řídím tím, že do bucht zapíchnu špejli a až ji vytáhnu čistou, je hotovo. Buchtu dám chladit na balkon a hlídám ji před nedočkavci.

