

Švestková buchta

Ingredience:

250g polohrubé mouky

150g cukr krupice

1 prášek do pečiva

2 vejce

1dl vody

2dl olej (máslo)

švestky

100g mletého máku

1 lžice moučkového cukru

½ lžičky skořice

Drobenka:

75g másla

75g cukr krystal

150g hrubé mouky



Postup přípravy

Smíchejte mouku, cukr, prášek do pečiva, vejce, vodu a olej. Těsto nalijte na vymazaný a moukou vysypaný plech. Na těsto pokládejte vypeckované a na čtvrtiny rozkrájené švestky. Smíchejte mák, moučkový cukr a skořici a posypte švestky.

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

Vložte do předehřáté trouby na 180C a pečte asi 35 minut.

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