

Švestková buchta

Ingredience:

1 hrnek polohrubé mouky
1 hrnek hrubé mouky
1 hrnek cukr krupice
1 hrnek mléka
½ hrnku oleje (másla)
1 vejce
½ prášku do pečiva
švestky

Drobenka:

75g másla
75g cukr krystal
150g hrubé mouky
1 vanilkový cukr



Postup přípravy

Vše smíchejte dohromady. Těsto nalijte na vymazaný a strouhankou vysypaný plech. Na těsto pokládejte vypeckované a na čtvrtiny rozkrájené švestky.

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

Vložte do předehřáté trouby na 180C a pečte asi 30 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.