



# Honzový buchty

## Ingredience:

1 kostka droždí (40 g)  
600 g hladké mouky  
100 g cukru  
250 ml vlažného mléka  
3 žloutky  
1 dcl oleje  
1 vanilkový cukr  
1 kávová lžička soli  
rozpuštěné máslo na potřeni buchet

## Tvarohová náplň:

250 g měkkého tvarohu  
hrst hrozinek  
1 vejce  
2 lžice cukru

## Povidlová náplň:

100 g povidel  
2 lžice cukru  
1 lžička rumu

## Postup:

Ve vlažném mléce rozmíchejte lžičku cukru, přidejte droždí a nechejte 10 minut stát na teplém místě. Mouku prosejte do mísy, smíchejte s kváskem a zbývajícími ingrediencemi. Pořádně propracujte těsto a nechejte na teplém místě kynout 30 minut.

Připravte si náplň; pekáč vymažte máslem.

Vykynuté těsto rozválejte na pomoučeném vále a rozkrájejte na kousky velikosti asi 6x6 cm. Do středu každého dejte vrchovatou lžičku náplně. Spojte k sobě všechny čtyři rohy těsta, stlačte strany a dejte do pekáče spojem dolů. Všechny uzlíčky těsta vydatně potřete ze všech stran rozpuštěným máslem. Nechte kynout 40 minut.

Peče v předehřáté troubě na 180° C do zlatohněda (zhruba 45 minut). Po upečení horký pekáč položte na dřevěné prkénko nebo suchou utěrku a buchty nechejte téměř vychladnout. Pak je rozdělte na jednotlivé kousky. Můžete je znovu potřít máslem a pak pocukrujte.

**Dobrou chuť přeje Keramika Maler.**