



# Bezlepkové dukátové buchtičky

4 porce



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím a třtinovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a mléko a vařečkou vypracujeme hladké těsto. Těsto přikryjeme a na teplém místě necháme asi 50 minut kynout. Z vykynutého těsta vytvarujeme kuličky a položíme je vedle sebe na olejem vymazaný plech. Povrch buchtiček potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky olejem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 170 °C**  
**Doba pečení: 30 minut**

- 2 Buchtičky necháme vychladnout. Poté opatrně vyklopíme z plechu.
- 3 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem, cukrem a aroma podle návodu na obale.

## Přísady::

### Na těsto:

400 g mouka Jizerka (nebo jiná bezlepková mouka)  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
2 balíčky Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker  
40 g cukr třtinový  
50 g máslo rozpuštěné nebo margarín  
300 ml mléko polotučné vlašné

### Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
800 ml mléko polotučné  
40 g cukr  
1 KL Aroma rumové Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (20 x 30 cm)  
olej na vymazání a potření

