



Jarní sluníčko

O nás 9 porcí



snadná příprava

up to 45 Min.



- 1 Na přípravu těsta smícháme v míse směs na buchty s přibaleným droždím. Přidáme vodu, olej, vanilínový cukr, aroma a vše důkladně ručně vypracujeme v hladké těsto tak, aby se nelepilo na stěnu nádoby. Těsto zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 50 minut kynout.
- 2 Vykyнутé těsto vyklopíme na pracovní plochu a 1/3 těsta odložíme stranou. Zbylé těsto rozválíme na pomoučené pracovní ploše na výšku asi 1 cm a rozkrájíme na 9 čtverců. Do středu každého čtverce naneseš povidla a okraje těsta spojíš stlačením.
- 3 Buchty poskládáme na vymazaný plech spojem dolů do tvaru sluníčka. Z poloviny zbylého těsta vytvoříš 3 válečky, spleteme copánek a umístíš ho doprostřed sluníčka. Zbylým těstem dozdobíš sluníčko podle vlastní fantazie.
- 4 Pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme žlutkem rozšlehaným v mléce. Vložíš do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: O nás 30 Minuty

- 5 Upečené sluníčko necháme vychladnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker

260 ml voda vlažná

120 ml olej

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 zarovnaná KL Aroma rumové Dr. Oetker

Na náplň:

150 g švestková povidla

Na potření:

žloutek

1 zarovnaná PL mléko polotučné





Tip:

- Sluníčko můžeme pocukrovat moučkovým cukrem smíchaným s Vanilkovým cukrem Dr.Oetker.

