



# Makové buchty

12 kusů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme mléko, máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu náplně smícháme v hrnci mák s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme mléko a rozinky, krátce povaříme a necháme vychladnout.
- 3 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát (asi 30 x 40 cm) a nakrájíme na 12 stejných dílů.
- 4 Do středu každého dílu nanese náplň. Okraje těsta spojíme stlačením a přeneseme na vymazaný plech spojenou částí dolů. Povrch buchet potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky máslem a posypeme vanilkovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 170 °C**  
**Doba pečení: asi 35 minut**

- 5 Buchty necháme zchladnout.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (20 x 30 cm)

plech na pečení s vyšším okrajem (20 x 30 cm)

### Na těsto:

500 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr.

Oetker

sůl

75 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr.

Oetker

250 ml mléko polotučné vlažného

75 g máslo rozpuštěného

1 ks vejce

### Na náplň:

150 g mák mletého

100 g moučkový cukr

1 balíček Vanilkový cukr Dr.

Oetker

100 ml mléko polotučné

50 g rozinky

### Na potřeni:

100 g máslo rozpuštěného

1 balíček Vanilkový cukr Dr.

Oetker





Tip:

- Buchty můžeme připravit i s náplní jablečnou nebo tvarohovou.

