





Švestkové budáky s mákem

6 porcí  snadná příprava  do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
260 ml voda vlažná
120 ml olej

Na náplň:

maková náplň hotová
švestky čerstvé nebo okapané
kompotované

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm)
váleček
mašlovačka nebo štětec

- 1 Na přípravu těsta smícháme v míse obsah sáčku s droždím a vypracujeme těsto dohladka podle návodu na obale. Zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout asi 45 – 60 minut.
- 2 Vykyнутé těsto pomocí válečku rozválíme na pomoučeném vále na výšku asi 1 cm a rozkrájíme na 6 dílů. Naplníme makovou náplní a švestkami a okraje těsta spojíme stlačením. Spojenou stranou naskládáme na vymazaný plech. Strany a povrch budáků potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky olejem.
- 3 Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 4 Budáky necháme vychladnout. Před podáváním pocukrujeme.

Tip:

- Budáky je možné potírat domácím sádlem, jsou křehčí. Pokud chcete mít budáky menší rozdělte těsto na více dílů. Typické jsou velké přes celou šířku plechu.

