

Dukátové buchtičky

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme kvásek z 250 ml mléka, droždí a lžice cukru. Necháme vzejít kvásek. Do směsy přidáme rozpuštěné máslo (50 g), 1 vajíčko, 50 g cukru a kvásek z droždí. Těsto propracujeme. Zakryjeme fólií a necháme kynout cca 45 minut. Těsto rozdělíme na 4 části. Každou část vyválíme na obdelník, potřeme olejem a posypeme skořicovým cukrem. Srolujeme do tvaru válečku a vložíme na plech. Znovu potřeme olejem a pořežeme na části. Necháme cca 20 minut dokynout. Dáme péct na 200°C asi 20 minut. Upečené dukátové buchtičky můžeme znova potriet olejom. Naservírované buchtičky polijeme horkým vanilkovým pudíngem. Pudíng pripravíme podľa návodu (mléko, cukr a pudinkový prášek) na obale a nakoniec pridáme pár kapek rumu.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1500 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Bio Pudíng vanilkový, bez lepku 40 g** - 80 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 300 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 15 g

