# Dukátové buchtičky pro dětičky

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: **4**

**3321** kalorií , **10 g** cukrů , **104 g** tuků , **60 g** bílkovin

**Autor:** katka16031

**Odkaz:** https://srecepty.cz/dukatove-buchticky-pro-deticky

## Příprava

Zpracujeme těsto z vykynutého kvásku (mléko, droždí a troška cukru) a ostatních přísad. Rumem ochucujeme. Těsto má být pevnější. Necháme 30 minut vykynout. Potom těsto vyválíme silné 5 mm, potřeme rozpuštěným máslem nebo olejem, posypeme zbylým cukrem, rozinkami a skořicí. Těsto svineme do rolády. (Pokud je příliš dlouhé, rozřežte na polovinu a sviňte zvlášť, lépe se stlačuje). Roládu nakrájíme na plátky asi 2 cm silné a skládáme na vymazaný plech těsně k sobě (tak jako byly v závinu, ne řeznou stranou), přičemž dotykové strany omastíme, aby se daly dobře oddělit. Necháme asi 15 minut kynout a potom vložíme do vyhřáté trouby a upečeme. Teplé dukátové buchtičky oddělíme, uložíme na talíře, přelejeme krémem a podáváme. Krém: v mléce rozmícháme žloutky, maizenu, vanilkový cukr a přivedeme k varu. Uvaříme na hladký krém a necháme trochu vychladnout. Ochutíme rumem. Pro děti rum vynecháme. Namísto takto připraveného krému se výborně hodí krém ze Zlatého klasu ve střední hustotě.

## Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 30 g droždí (kvasnic)
- asi 2 dcl mléka
- 100 g másla nebo oleje
- 110 g cukru moučka
- špetka soli
- 3 žloutky
- rum
- 1 vanilkový cukr
- strouhaná citrónová kůra
- 2 lžíce rozinek
- mletá skořice
- máslo nebo olej na potření
- krém: 1/2 l mléka
- 2 žloutky
- 70 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžíce kukuřičného škrobu (Maizeny)
- rum

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Děti do 5 let, Hlavní

chod