

Vánoční pupáky plněné švestkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

8372 kalorií , **77 g** cukrů , **239 g** tuků , **194 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-pupaky-plnene-svestkami>

Příprava

Odlijeme trochu mléka, přidáme trochu mouky, cukru, droždí a připravíme si kvásek, který až vykyne, tak ho nalijeme do mouky, přidáme cukr, vejce, rozpuštěné máslo, osolíme, přidáme mléko a vypracujeme těsto, které dáme na hodinu na teplé místo vykynout. Sušené švestky dáme nabobtnat do vody a vypeckujeme je. Když je těsto vykynuté, vyválíme ho na pomoučeném vále, z vyváleného těsta vykrajujeme čtverce. Do každého čtverce dáme švestku, zabalíme a uložíme vedle sebe na vymazaný plech a upečeme. Pečeme při 200 °C, cca 20 minut. Upečené pupáky necháme vychladnout, poté je dáme do misky, spaříme vařícím mlékem promíchaným s medem, polijeme rozpuštěným máslem a posypeme moučkovým cukrem a mletým mákem.

Ingredience

- 1200 g hladké mouky
- 125 g moučkového cukru
- 300 ml vlažného mléka
- 50 g másla
- 2 ks vajec
- 1/3 kostky droždí
- špetka soli
- 300 ml mléka na posypání
- 2 lžíce medu
- 80 g másla na posypání
- 125 g moučkového cukru na posypání
- 200 g mletého máku
- 300 g sušených švestek

Kategorie

Česká, Zima, Finančně nenáročné, Něco extra