

Raňajkové lepkavé buchty s marhuľami a lieskovoorieškovým krémom Nutella®

Stredná

3 h 30 Min.



INGREDIENCIE

NA 14 PORCIÍ

Na cesto:

4 šálky univerzálnej múky

2 rozšľahané vajcia

1 šálka mlieka

¼ šálky kryštálového cukru

½ šálky nesoleného rozpusteného a vychladnutého masla

1 PL instantného droždia

1 ČL soli

Na plnku:

1 hrnček zmäknutého masla

½ šálky hnedého cukru

½ šálky jemne nasekaných mandlí

½ šálky jemne nasekaných sušených marhúľ

Poleva:

14 PL lieskovoorieškového krému Nutella®, 1 PL na porciu

POSTUP

1

Vo veľkej mise zmiešajte vajcia, mlieko, cukor a maslo. Miešajte, až kým nebude zmes dobre prepojená. Pridajte múku, droždie a soľ a všetko premiešajte, aby vzniklo cesto. Ak je cesto príliš suché, pridajte ešte trochu teplej vody. Ak je príliš mokré, pridajte ešte trochu múky.

Cesto mieste v miske alebo na ľahko pomúčenej doske, až kým nebude hladké a pružné. Preložte ho do čistej, mierne naolejovanej misy a zakryte čistou vlhkou utierkou. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, kým približne nezdvynásobí svoj objem – bude to trvať asi 1 hodinu podľa toho, aká je teplota v miestnosti.



2

Cesto dajte na pomúčenú dosku a vyvalkajte na veľký obdĺžnik s hrúbkou asi 2,5 cm. Cesto potrite zmäknutým maslom a po celej jeho ploche ho rovnomerne posypte hnedým cukrom. Zopakujte to s mandľami a najemno nasekanými marhuľami.



3

Cesto začnite od najdlhšieho konca pevne rolovať smerom k sebe, až kým nezískate dlhú rolku. Rolku nakrájajte na 14 plátok. -

Plátky poukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie do tvaru vianočného stromčeka. Zakryte vlhkou utierkou a nechajte plátky kysnúť ďalších 30 minút. -

**4**

Rúru predhrejte na-180 °C. Pečte 20-minút. Na-stromček natrite do-tvaru girlandy lieskovoorieškový krém Nutella® a-ihneď podávajte s-pohárom mlieka a-kúskami ovocia.

Tip: Lepkavé buchty je-najlepšie servírovať v-deň pečenia.