

Retro dezerty: Buchtičky s krémem vás vtáhnou zpět do dětství



Doba přípravy: Do hodiny Kynutí: 30 minut Pečení: 30 minut Co budete potřebovat na 4 porce: 25 g droždí 80 g krupicového cukru 200 ml...

Asi každý jsme se jako děti těšili, až bude ve škole sladký oběd, protože to znamenalo, že nám budou s největší pravděpodobností servírované buchtičky s krémem. Tento moc dobrý sladký pokrm je přímo český, někdy se mu také říká dukátové buchtičky či buchtičky se šodó. Kynuté buchtičky s krémem jsou nejlepší vzpomínka na školní léta a vy si ji můžete kdykoliv připomenout s naším receptem.

Původně se buchtičky s krémem připravovaly se **šodó** (vinná pěna z vajec a vína) a jsou tradičním středoevropským pokrmem, jehož varianta se vaří také v **Bavorsku, ve Francii i Anglii**. U nás se ale **nahradilo šodó vanilkovým krémem**, a to právě kvůli vaření ve školních a závodních jídelnách,

kdy šodó neodpovídalo normám a nahradilo se **mléčným pudinkovým krémem**. Tak vznikly buchtičky s krémem. Vanilka navíc krásně voní a má jemnou sametovou chuť.

Lahodné české buchtičky s krémem

Doba přípravy: Do hodiny

Kynutí: 30 minut

Pečení: 30 minut

Co budete potřebovat na 4 porce:

- 25 g droždí
- 80 g krupicového cukru
- 200 ml vlažného mléka
- 500 g hladké mouky + na vysypání pracovní plochy
- 2 vejce
- strouhaná kůra z poloviny citronu
- 200 ml oleje + 2 lžíce na obalení
- špetka soli

Na žloutkový krém:

- 750 ml mléka
- 1 vanilkový lusk
- 60 g krupicového cukru
- 6 žloutků
- vejce

Buchtičky s krémem - recept:

1. V misce rozmíchejte droždí, lžici cukru, čtyři lžíce mléka a lžici mouky a postavte ji na teplé místo, kde ze směsi vnikne pěna.
2. Mouku smíchejte se zbylým cukrem, solí, citronovou kůrou, vajíčkem, olejem a kváskem, přidejte zbývající mléko a vypracujte těsto.
3. Vál posypejte moukou a na něj vyklopte těsto, to pak rozdělte na čtyři části a rozválejte na válečky.
4. Válečky nakrájejte na malé kousky a z nich udělejte kuličky. V misce je potřete olejem a rozložte je na pekáč.
5. Nechte v teple půl hodiny kynout. Pak je v troubě předehřáté na 180 stupňů upečte do červena, přibližně dvacet pět až třicet minut.
6. Během čekání na buchtičky si můžete uvařit krém.
7. Ten uděláte tak, že svaříte mléko, rozpůlený vanilkový lusk a polovinu cukru a necháte na vypnuté plotýnce čtvrt hodiny louhovat.
8. Pak směs přecedte. Žloutky rozmíchejte se zbytkem cukru a postupně k nim zašlehejte polovinu horkého mléka.
9. Zbytek mléka znovu zahřejte a za stálého míchání přilévejte žloutkovou směs.
10. Míchejte na mírném ohni deset minut, aby krém zhoustl jako řídký pudink. Dávejte ale pozor, aby krém nevařil.
11. Teplý krém nalijte na buchtičky a můžete podávat výtečné buchtičky s krémem.
12. Dobrou chuť.



Přečtěte si také recepty na další české retro dezerty

- [Likérové špičky](#)
- [Polárka](#)
- [Žloutkové věnečky](#)
- [Griliášové trubičky](#)
- [Indiánky](#)
- [Kremrole](#)
- [Punčové řezy](#)
- [Ovocné košíčky](#)
- [Žloutkové řezy](#)
- [Medové řezy](#)
- [Buchtičky s krémem](#)