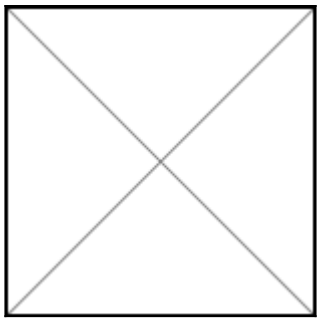

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Bucht drożdżowy

Podawać gorące lub zimne z sosem waniliowym.

Składniki:

- masło, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 50 dag
- jajka, 1 szt.
- żółtka, 2 szt.
- mleko, 2 szkl.
- cukier, 12.5 dag
- drożdże, 2 dag

Sposób przygotowania:

Małą brytfannę lub rondel (2-litrowy) wysmarować tłuszczem. Przygotować ser z wanilią jak do kołaczyków lub osaczyć konfiturę. Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto. Ubić pianę, wymieszać ciasto z pianą, wybić, postawić do pierwszego wyrośnięcia. Wyrośnięte Ciasto podzielić na części (około 10), każdą część brać rękami zanurzonymi go przednio w maśle, kształtować kule, układać je na brytfannie lub w rondlu ciasno jedną przy drugiej, postawić do wyrośnięcia. Buchty można nadziewać, zawijając do środka każdego konfitury lub ser przyprawiony tak jak do kołaczyków. Buchty po ułożeniu w brytfannie postawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu posmarować jajem, włożyć do ogrzanego piekarnika,, piec 3/4 godziny. Upieczone ciasto odkrajać od brzegów formy, wyłożyć, przestudzić, podzielić na części tak, jak ciasto się samo dzieli, ułożyć na półmisku.