

*Buchty
a moučníky*

Obsah

1	Lité buchty	4
1.1	Zájezdová buchta.....	4
1.2	Podmáslová buchta.....	4
1.3	Perník.....	4
1.4	Hrníčková dvoubarevná buchta.....	5
1.5	Buchta z ovesných vloček	5
1.6	Piškot	5
1.7	Péřová buchta	5
1.8	Černá buchta od Lidky od Zdeňky	6
2	Bábovky	6
2.1	Bábovka olejová od mamky.....	6
2.2	Bábovka míchaná od tety Hely.....	6
2.3	Bábovka z pudingu od Martiny	7
2.4	Černá bábovka od Zdeňky	7
3	Buchty s tvarohem.....	8
3.1	Buchta s ovocem od Ireny	8
3.2	Buchta s tvarohem uvnitř.....	8
3.3	Tvarohový moučník od Dáši.....	9
3.4	Buchta s tvarohem nahoře od Bohunky Dubový Mřížkový koláč	9
3.5	Božský koláč	9
4	Buchty ovocné, zeleninové	10
4.1	Skleničková buchta	10
4.2	Meruňková buchta ze Znojma (hrnková)	10
4.3	Buchta s krupicí ze strouhaných jablek	10
4.4	Buchta z jablek od babičky Jary	11
4.5	Buchta s jablky od babičky Jary	11
4.6	Křehký jablekový koláč od mamky	11
4.7	Buchta od Zdeňky s jablečnou náplní.....	12
4.8	Buchta s jablky z listového těsta.....	12
4.9	Jogurtová buchta s ovocem od Lucie	12

4.10	Koláč s ovocem a krémem	12
4.11	Ovocná buchta s krémem od mamky	13
4.12	Mrkvové šátečky se švestkovými povidly	13
4.13	Cuketová buchta	13
4.14	Mrkvová buchta od mamky	14
5	Kynuté buchty.....	14
5.1	Kynuté buchty od Zdeňky.....	14
5.2	Kynuté lité těsto od Zdeňky	14
5.3	Vánočka/mazanec.....	14
6	Jiné buchty	15
6.1	Těsto na štrůdl	15
6.2	Buchta, co se jí teplá.....	15
6.3	Ořechové muffiny	15
6.4	Banánovo-čokoládové muffiny	16
7	Pro zvláštní příležitosti.....	16
7.1	Bábovka, kostky	16
7.2	Kynuté trdelníky	16
7.3	Medovník	17
7.4	Roláda nepečená.....	18
7.5	Nepečený dort z piškotů od Heli.....	18
7.6	Čokoládový nepečený dort z Paraguaye	19
7.7	Letní dort s ovocem.....	19
7.8	Jogurtový řez od Panáčků.....	19

1 Lité buchty

1.1 Zájezdová buchta

Suroviny:	250 g	Hery
	1 sklenka	vlažné vody
	1 sklenka	cukru
	3 lžičky	kakaa

Postup: Vše se rozpustí, odleje se ½ sklenky bokem a do toho se přidá na dva prsty rumu.

Do zbytku se přidá:	4	vejce
	2 sklenky	polohrubé mouky
	1	prášek do pečiva

Po upečení se buchta poleje hmotou ze sklenky a posype kokosem.

1.2 Podmáslová buchta

Suroviny:	3 sklenky	polohrubé mouky
	1 sklenka	cukru
	½ sklenky	oleje
	1	vejce
	2 lžíce	kakaa
	1 lžička	sody
	2–3 sklenky	podmáslí (kefírové mléko)

1.3 Perník

Suroviny:	500 g	polohrubé mouky
	1	prášek do perníku
	½	prášku do pečiva
	500 ml	mléka
	1–2 lžíce	sirupu
	100 g	tuku
	1–2	vejce
	100 g	cukru
		kakao, ořechy, promazat

1.4 Hrníčková dvoubarevná buchta

Suroviny:	2 hrnky	polohrubé mouky
	¾ hrnku	cukru
	½	prášku do pečiva
	½	vanilkového pudingu
	1 hrnek	mléka
	½ hrnku	oleje
	2 lžíce	rumu
	2	vejce
	2 lžíce	kakaa do ½ těsta
		čokoláda, ořechy

1.5 Buchta z ovesných vloček

Suroviny:	200 g	hladké mouky
	200 g	ovesných vloček
	100 g	cukru
	1	prášek do pečiva
	200 g	Hery rozpustit
	2	vejce
		ořechy

Postup: Péct asi ¼ hod na 180 °C, krájet ještě teplé, drobí se.

1.6 Piškot

Suroviny:	4	žloutky	} ušlehat
	150–200 g	cukru	
	4	bílky => sníh	
	240 g	hrubé mouky	
	8 lžic	horké vody	
	½	prášku do pečiva	

Poznámka: Na vychladlý piškot lze dát ovoce (jahody, meruňky) a polít studeným třaslavým (uvařený puding ve vodě/šťávě).

1.7 Péřová buchta

Suroviny:	4	vejce
	200 g	cukru
	100 ml	oleje
	200 g	hladké mouky

1	prášek do pečiva
1	vanilkový puding uvařit
	skořicový cukr
400 g	zakysané smetany

Postup: Vejce utřeme s cukrem, přidáme olej, mouku a prášek do pečiva. Těsto nalijeme na plech s pečicím papírem. Na těsto nalijeme horký uvařený puding, pečeme 15 min na 200 °C. Na horkou buchtu natřeme zakysanou smetanu a posypeme skořicovým cukrem.

1.8 Černá buchtka od Lidky od Zdeňky

Suroviny těsto:	350 g	hl. mouky
	250 g	práškového cukru
	2	vejce
	1 sklenka	oleje
	1 sklenka	vlažného mléka
	2 lžíce	kakaa
	½ lžičky	skořice
	1 a ½ lžičky	sody
		oříšky

Promíchat, přidat 3 lžíce marmelády, promíchat.

2 Bábovky

2.1 Bábovka olejová od mamky

Suroviny:	4	vejce
	300 g	polohrubé mouky
	150 g	cukru
	1/8 l	vody
	1/8 l	oleje
	½	prášku do pečiva

2.2 Bábovka míchaná od tety Hely

Suroviny:	4	vejce
	150 g	pískového cukru
	1	šlehačka

2 lžíce rumu
1 prášek do pečiva
1/2 l polohrubé mouky
do části kakao

2.3 Bábovka z pudingu od Martiny

Suroviny: 4 vejce
1 sklenka cukru
1 prášek do pečiva
1/2 sklenky oleje
1/2 sklenky vody
4 vanilkové pudinky

2.4 Černá bábovka od Zdeňky

Suroviny: 1 sklenka cukru
1/2 sklenky vody
2 lžíce kakaa
1 Hera, rozpustit

Potom přidat: 4 žloutky
2 sklenky polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
4 bílky => sníh
mleté ořechy

3 Buchty s tvarohem

3.1 Buchta s ovocem od Ireny

Suroviny:	1	tvaroh
	$\frac{3}{4}$ sklenky	cukru
	$\frac{1}{2}$ sklenky	oleje
	3	vejce
	1 sklenka	hrubé mouky
	1 sklenka	polohrubé mouky
	$\frac{1}{2}$ sklenky	mléka
	$\frac{1}{2}$	prášku do pečiva
		ovoce, drobenka

3.2 Buchta s tvarohem uvnitř od Zdeňky

Suroviny těsto:	200 g	cukru
	3	vejce
	300 g	polohrubé mouky
	$\frac{1}{4}$ l	smetany
	1 lžička	jedlé sody
	2 lžičky	kakaa
	100 ml	oleje
	trošku	mléka
Suroviny tvaroh:	250 g	tvarohu
	50 g	tuku
	1	žloutek
	4 lžíce	práškového cukru
	1 lžička	pudingů

Postup: Těsto rozdělíme na dvě poloviny, mělo by být řidší. Polovinu nalijeme na plech, lžičkou na něj klademe hromádky tvarohu, zalijeme zbytkem těsta.

3.3 Tvarohový moučník od Dáši

Suroviny těsto:	500 g	polohrubé mouky
	1	prášek do pečiva
	100–150 g	cukru
	200 g	tuku
	1	vejce

Uděláme těsto, drobenku.

Tvaroh:	2	tvarohy
	1/4 l	mléka
	trochu	cukru
	1	žloutek nebo 1 vanilkový puding

Postup: 2/3 drobenky nasypeme do vymazaného a vysypaného plechu, zalijeme tvarohem, posypeme zbytkem drobenky a upečeme.

3.4 Buchta s tvarohem nahoře od Bohunky Dubové Mřížkový koláč

Suroviny těsto:	450 g	polohrubé mouky
	200 g	cukru
	1	hera, rozpustit
	2	vejce
	1	prášek do pečiva

Náplň:	1	tvaroh, cukr
	1	vejce

Postup: Vypracujeme těsto, trochu odložíme na mřížky (asi 1/3). Dáme na plech, na to náplň, z odloženého těsta uděláme provazce a tvarujeme mřížky nebo jej nastroháme.

3.5 Božský koláč

Suroviny těsto:	300 g	hladké mouky
	200 g	tuku
	200 g	pískového cukru
	2	vejce
	1/2	prášku do pečiva

Suroviny náplň:	1	tvaroh
	2	vejce
	2 lžíce	rumu

1 balíček pudingového prášku
2–3 lžíce cukru
ořechy, čokoláda, mléko

Rozetřít na těsto, péct do růžova.

4 Buchty ovocné, zeleninové

4.1 Skleničková buchta

Suroviny: 3 sklenky polohrubé mouky
1 sklenka cukru
1 sklenka mléka
1/8 rozpuštěného másla
1 celá vejce
1 prášek do pečiva
ovoce, drobenka

4.2 Meruňková buchta ze Znojma (hrnková)

Suroviny: 1 hrnek hladké mouky
1 hrnek polohrubé mouky
2 vejce
1 prášek do pečiva
1/2 hrnku cukru
1 hrnek mléka
1/2 hrnku oleje
ovoce, popř. drobenka

4.3 Buchta s krupicí ze strouhaných jablek

Suroviny: 300 g strouhaných jablek
200 g dětské krupice
200 g cukru
1 prášek do pečiva
3 vejce

2 lžíce kakaa

Postup: Trouba na 250 °C, 15–20 min, po upečení potřít máslem, posypat kokosem.

4.4 Buchta z jablek od babičky Jary

Suroviny těsto:	2 hrnky	polohrubé mouky
	1 hrnek	kysaného mléka
	1 hrnek	strouhaných jablek
	1	vejce
	½ hrnku	cukru
	½ hrnku	oleje
	špetka	solí
	trochu	vody
	1	prášek do pečiva
		čokoláda na ozdobu

4.5 Buchta s jablky od babičky Jary

Suroviny:	4	vejce	} utřít
	1 hrnek	cukru	
	2 hrnky	polohrubé mouky	
	½ lžičky	skořice	
	1 lžička	kakaa	
	1	prášek do pečiva	
	½ hrnku	oleje	
	3 hrnky	nadrobno nakrájených jablek	
		ořechy	

4.6 Křehký jablekový koláč od mamky

Suroviny:	300 g	hladké mouky
	1	prášek do pečiva
	60–80 g	másla
	60 g	cukru
	1	vejce
	1/8 l	mléka
		špetka soli, jablka, drobenka

4.7 Buchta od Zdeňky s jablečnou náplní

Suroviny:	400 g	hladké mouky
	1	vejce
	1 lžíce	cukru
	1	prášek do pečiva
	7 lžic	mléka
	1	Hera, nakrájet

Postup: Zpracujeme těsto a dáme do lednice, než se připraví náplň.

Náplň:	1 kg	jablek nastrohat	} promíchat
	2	pudingové prášky	
	2 lžíce	cukru	

Postup: Z ½ těsta vyválet placku velikosti plechu, náplň z jablek, druhá placka, propíchat vidličkou.

4.8 Buchta s jablky z listového těsta

Postup: Vyválet placku z ½ těsta, dát na plech, strouhanka, nahrubo nastrohaná jablka, 1–2 hustší pudinky nalít na jablka, překrýt druhou plackou, vidličkou propíchat.

4.9 Jogurtová buchta s ovocem od Lucie

Suroviny:	250 g	polohrubé mouky
	250 ml	jogurtu (podmáslí)
	1	vejce
	½	prášku do pečiva
	125 g	cukru
	60 ml	oleje
		ovoce, drobenka

4.10 Koláč s ovocem a krémem

Suroviny těsto:	300 g	hladké mouky
	1 lžička	kypřicího prášku
	100 g	cukru
	180 g	Hery

Suroviny krém:	2	žloutky	} utřít
	100 g	hnědého cukru	
	90 g	zakysané smetany => přidat	

2 bílky => pěna => na konec
ostružiny

Postup: Zpracujeme těsto, které pomocí dlaní rozprostřeme do formy nebo na plech. Na těsto dáme ovoce, na něj nalijeme připravený krém. Pečeme asi ½ hod na 180 °C.

4.11 Ovocná buchta s krémem od mamky

Suroviny těsto: 3 vejce
1 sklenka mléka
100 ml oleje
2sklenky polohrubé mouky
1 sklenka cukru
1 prášek do pečiva
3 lžíce kakaa

Postup: Nejprve upečeme těsto, krém se dává až po upečení!!!

Suroviny krém: 250 g másla
150 g moučkového cukru, utřít s máslem
přidat 200 g tvarohu
ovoce, krém, na to nastrouhat čokoládu

4.12 Mrkvové šátečky se švestkovými povidly

Suroviny těsto: 300 g polohrubé mouky
150 g najemno nastrouhané mrkve
1 tuk
1 prášek do pečiva
povidlí/marmeláda/tvaroh

Postup: Uděláme těsto, necháme půl hodiny odpočinout v ledniče. Vyválíme, nařežeme čtverečky cca 5 cm, naplníme povidly/marmeládou/tvarohem.

4.13 Cuketová buchta

Suroviny: 350 g polohrubé mouky
350 g nastrouhané cukety
150 g cukru
4 lžíce oleje
2 celá vejce
1 prášek do pečiva

4.14 Mrkvová buchta od mamky

Suroviny:	200 g	nastrouhané mrkve
	1 sklenka	mléka
	1	prášek do pečiva
	250 g	polohrubé mouky
	4 lžíce	oleje
	1	vejce
	100 g	cukru

5 Kynuté buchty

5.1 Kynuté buchty od Zdeňky

Suroviny:	500 g	polohrubé mouky
	100 g	cukru
	100 g	tuku
	2	žloutky
	¼ l	mléka
	celé	kvasnice
	trochu	solí

5.2 Kynuté lité těsto od Zdeňky

Suroviny:	300 g	polohrubé mouky
	1	vejce
	trochu	solí
	½	kvasnic
	2 lžíce	cukru
	3 lžíce	oleje
		vlažné mléko
		ovoce, drobenka

Postup: Těsto hustší než na lívance, hned roztáhnout rukama na plech.

5.3 Vánočka/mazanec

Suroviny:	500 g	polohrubé mouky
	100 g	cukru

½ kostky	kvasnic
90 (i víc)	másla rozpuštěného
2	žloutky
½ malé lžičky	solí
¾ hrnku	mléka

Postup: Hřbetem ruky udělat žlábek a potřít jej bílkem, aby se nerozjela. Nechat kynout chvíli na plechu, potřít celou bílkem, zašpejlovat.

Péct na 200 °C 15 min odkryté, 15 min zakryté, trouba rozpálená.

Poznámka: Z těsta udělat dva mazance, potřít vejcem, udělat kříž, péct zakryté na 200 °C.

6 Jiné buchty

6.1 Těsto na štrúdl

Suroviny:	500 g	hladké mouky
	IVA	nastrouhat
	22 lžic	studené vody

Pozn.: Dělat z poloviční dávky.

6.2 Buchta, co se jí teplá

Suroviny:	500 ml	mléka
	špetka	solí
	2	vejce

Postup: Vše zpracujeme v mixéru. Přidáme hladkou mouku na hustotu těsta jako na palačinky. V troubě na plechu rozežřejeme sádlo, na rozpálený tuk nalijeme těsto a pečeme ¼ hod na 200 °C.

6.3 Ořechové muffiny

Suroviny:	2	vejce
	140 g	másla
	150 g	cukru
Vše ušlehat.		
Přidat:	300 g	polohrubé mouky
	½ až 1	kypřicí prášek

ořechy, čokoláda, rum, borůvky

6.4 Banánovo-čokoládové muffiny

Suroviny:	125 g	másla
	100 g	cukru
	1	vejce
	3	banány
	250 g	mouky
	špetka	solí
	2 lžičky	prášku do pečiva
	100 g	hořké čokolády

Postup: Máslo a cukr utřeme do pěny. Banány rozmačkáme vidličkou, čokoládu nahrubo nastrouháme, vše smícháme. Formičky plníme do $\frac{3}{4}$ a pečeme na 180 °C asi 25–30 min.

7 Pro zvláštní příležitosti

7.1 Bábovka, kostky

Suroviny:	3	žloutky	} utřít
	200 g	cukru	
	150 g	tuku	
Přidat:	100 g	ořechů	
	$\frac{1}{4}$ l	mléka	
	500 g	polohrubé mouky	
	1	prášek do pečiva	
		sníh	

Pozn: Po upečení je možné polejt čokoládou nebo rozkrájet na kostky a ty namočit celé do čokolády.

7.2 Kynuté trdelníky

Suroviny:	500 g	polohrubá mouka
	2 ks	vejce
	80 g	tuk
	3 lžíce	moučkový cukr
	250 ml	mléko

42 g
na obalení 5 lžic
na potření

droždí
skořicového cukru
vejce nebo olej

Postup: Droždí promícháme se lžící vlažného mléka a špetkou cukru. Necháme vzejít kvásek. Ze všech surovin a vzešlého kvásku vypracujeme měkké těsto, které necháme na teplém místě asi 30 minut kynout.

Z těsta vyválíme tenkou placku, nařežeme na pásy a obtáčíme jimi kremrolové trubičky či zavařovací sklenice. Trdelník pomažeme vejcem či olejem a obalíme ve skořicovém cukru.

Tradiční trdelník pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 8 minut. Po upečení sundáme z trubiček a už si jen pochutnáváme.

Poznámky: Trdelník lze péct i na "opejkáku" nad ohněm např. při táboráku.

Zdroj: <https://www.recepty.cz/recept/tradicni-trdelnik-150662>

7.3 Medovník

Suroviny těsto:	150 g	zakysané smetany
	100 g	rozpuštěného másla
	1 hrnek	cukru
	1 polévková lžíce	medu
	1 kávová lžička	jedlé sody
	100 g	mletých ořechů
	1	vanilkový cukr
	dle potřeby	hladká mouka

Postup: Smícháme v míse všechny suché ingredience, potom přidáme všechno, co nám zbylo. Přisypáváme hladkou mouku až se dá těsto zpracovávat rukou a moc nelepí. Na vále chvíli zpracováváme. Pokud se lepí, podsypeme moukou. Dáme na hodinu odpočinout do lednice.

Rozdělíme na pět dílů, každý vyválíme na velikost plechu přímo na pečícím papíru. Přeneseme i s papírem na plech. Pečeme na 200 °C asi 15 min víc dohněda. Ještě horký na plechu zařízneme na požadovanou velikost (nejlépe o něco menší než je plech, na kterém pečeme). Chladnout musí na rovné ploše, klidně na plechu. Oříznuté okraje schováme. Když placka vychladne a ztvdne, sloupneme pečící papír.

Suroviny náplň:	800 g	zakysané smetany
	100 g	mletých ořechů
	8 polévkových lžic	cukru
	1	vanilkový cukr

Vše zamíchat.

Kompletace: Na plech dáme tvrdou placku a potřeme náplní. Postupně natíráme a vrstvíme další placky. Poslední placku potřeme zbytkem náplně. Válečkem na nudle rozdrtíme odkrojené zbytky a drtí posypeme povrch medovníku. Uložíme do chladna na dva až tři dny.

Poznámky: Recept od manželky Jury.

7.4 Roláda nepečená

Suroviny:	100 g	Hery rozpustíme
	100 g	ořechů nastrohaných, přidáme do Hery
	250 g	strouhaných piškotů
	100 g	moučkového cukru
	2 lžíce	kakaa
	2	vejce
	6 lžic	černé kávy
	2 lžíce	rumu
Krém :	200 g	másla
	70 g	moučkového cukru
	1	žloutek
	2 lžíce	rumu

Vše utřít.

Postup: Vypracujeme těsto, na válu na alobalu vyválíme obdélník, potřeme krémem a zatočíme. Necháme zabalené v alobalu ztuhnout.

7.5 Nepečený dort z piškotů od Heli

Suroviny:	2 balíčky	piškotů
	1	puding
	½ l	mléka
	250 g	tvarohu
		čokoláda

Postup: Uvařit jeden puding, nechat zchladnout. Vymazat dortovou formu, naskládat piškoty, pokapat rumem. Opatrně rozšlehat puding s tvarohem, dát na piškoty. Znovu piškoty a namazat. Polejt čokoládou, posypat kokosem.

7.6 Čokoládový nepečený dort z Paraguaye

Suroviny:	80 g	kakaa	}	svařit
	40 ml	vody		
	3	žloutky	}	utřít
	1	máslo		
	400 g	cukru		
	1 balení	piškotů (240 g)		

Postup: Smícháme kakao s vodou, svaříme a necháme vychladnout. Utřeme máslo, žloutky a cukr, vše smícháme dohromady. Přidáme balení rozdrčených piškotů, promícháme a dáme do formy, kterou můžeme vyložit alobalem. V lednici necháme uležet do dalšího dne.

7.7 Letní dort s ovocem

Suroviny:	1	želatina Dr. Oetker modrá – na sladké, připravit podle návodu		
	1 celé	máslo	}	rozšlehat
	3	vejce		
	1 sklenka	cukru		
	přidat 2	měkké tvarohy		
		želatinu		
		piškoty		

Postup: Do dortové formy dáme na dno piškoty, pokapeme rumem, zalijeme částí připravené hmoty, přidáme ovoce a zalijeme zbytkem hmoty. Dáme ztuhnout do lednice.

7.8 Jogurtový řez od Panáčků

Upečené piškotové těsto potřít marmeládou. Na marmeládu dát krém:

Suroviny:	1 l	rostlinné šlehačky
	500 g	kvalitního bílého jogurtu
	1 dcl	vody (ledové)
	4 lžíce	cukru

Vše ušlehat, před šleháním suroviny řádně vychladit!!!

Čokoládová poleva

Suroviny:	2 lžíce	horké vody	}	rozpustit
	100 g	cukru		

2 lžíce	Ramy	} do hladka vymíchat
2 lžíce	kakaa	
přidat 2 lžíce	hladké mouky,	rozmíchat

Krém od babičky susedky

Suroviny:	1/4 l	mléka	} svařit
	2 lžíce	hladké mouky	
	1/8	másla	} utřít
	100–150 g	cukru	

Postupně přidávat vlažnou kaši. Lze dát na piškot, pak ovoce pak studený třaslavý.

Ořechová náplň do buchet podle Zdeňky

Postup:	Pomlet	100 g	ořechů
		80 g	cukru (i méně)
		cca 5 lžic	mléko (ohřát), nepřelít!!!
		2–3 lžíce	strouhánky popř. na zahuštění