



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Nejlepší buchty

Kačí • Kadlín • 2026-01-24

Nejlepší. Bez pardonu. Nejlepší z veganských i neveganských variant buchť. Co si budem. Kynuté těsto není rychlovka. Navíc se jeho úspěšnost měří na barometru dusivosti a pojďme si říct, že není nic horšího než suchá buchta. Rozšířené zornice, panika, zmačkaný ubrus, zatnuté pěsti, rudnoucí obličej, zvuky, které vydával Golf, když ho strejda nemoh nastartovat a rychlá sháška po sklenici vody, dokážou bleskurychle vyšperkovat dynamiku nedělní kávy, kdy už půlka rodiny klimbá v gauči a i babičce Tonče už spadly brejle do pletení. Měla jsem z toho respekt a jedno zimní odpoledne, když už bylo úplně jedno, jestli se pokazí ještě něco dalšího, jsem se s odhodláním válečníka, co jde na smrt, hecla. A ještě, že tak! Udělejte si tyhle buchty s nadpozemsky vláčným těstem a bříškem narvaným jak tašky v Lídle. Nebudete litovat. A suchý teda fakt nejsou!

Ingredience

- 250 g rostlinného mléka
- pár kapek rumové tresti
- 70 g změkklého tuku (HERA, ALSAN, RAMA) nebo 65 g oleje
- 90 g krupicového cukru
- 30 g vanilkového cukru
- kůra z poloviny citronu
- 5 g sušeného droždí / 15 g čerstvého
- 5 g soli
- 500 g hladké mouky

Postup

Do mísy dejte prosátou mouku, sušené droždí, cukry, pokrájený změkklý tuk a mléko, zpracujeme do hladkého těsta na pomoučněním vále.

Hněteme cca 15 minut, těsto by mělo přestat lepit.

Můžeme ho nechat kynout při pokojové teplotě - hodinu / hodinu a půl nebo přes noc v lednici.

Vykynuté těsto, propracujte, rozválejte na plát a rozkrájejte na 15 stejně velkých čtverců.

Na každý z nich potom přidejte lžičku a půl až dvě náplně.

Buchty zabalte a vyskládejte švem dolů do vymazaného pekáčku, ze všech stran je pěkně omastěte rozpuštěným máslem a nechte ještě 30 minut kynout.

Pečte v troubě na 180 stupňů asi 30 minut.

Hned po vytažení buchty znovu potřete rozpuštěným máslem (s pár kapkami rumového aroma).

Náplně

Puding a nutella

- 1 balíček pudingu
- 3 lžíce cukru
- 300 - 350 ml mléka
- Vegan nutella (dávám na chvilku na mráz, lépe se s ní pak plní buchty), nejlepší mají v DM: Crema alle noccirole

Hustý puding připravíme klasicky dle návodu na obalu v menším množství mléka a necháme vychladnout. Po vychladnutí plníme buchty lžičkou pudingu a lžičkou

Nutelly.

Povidla

Žádná věda, ze sklenice.

Hrušky s pudingem / mandlovým máslem



[Older](#)

2025-06-16

Veganské palačinky II.