Dukátové buchtičky podle Josefa Maršálka

30 minut + doba kynutí náročnost ●●○○

Ingredience

Těsto:

- 400 g hladké mouky
- 250 g Jihočeského čerstvého plnotučného mléka
- 1 vejce M
- 70 g Jihočeského másla
- 75 g cukru krupice
- 5 g soli
- 15 g droždí
- 1 g muškátového oříšku

Krém:

- 1 l Jihočeského čerstvého plnotučného mléka
- 4 žloutky M
- 80 g cukru krupice
- 50 g Jihočeského másla
- 30 g kukuřičného škrobu
- 1 vanilkový lusk

Na dokončení:

- 100 g rozpuštěného Jihočeského másla
- muškátový oříšek

Návod na přípravu:

Do mísy dáme mouku, droždí, cukr, přidáme mléko, vejce a muškátový oříšek a hněteme 5 min. Poté přidáme sůl a máslo a pokračujeme v hnětení, dokud nezískáme pevné a pružné nelepivé těsto. Dobře ho přikryjeme a necháme nakynout do dvojnásobného objemu. Poté ho na velmi málo pomoučněném vále rozdělíme na 40 malých kousků a z každého uděláme kuličku. Narovnáme je do pekáčku o velikosti 20 × 30 cm a mezi sebou dobře potřeme rozpuštěným máslem. Opět necháme nakynout a pečeme při 175 °C asi 20–25 min. Špejlí zkusíme, zda máme dopečeno.
Do hrnce dáme na krém všechny ingredience a za stálého míchání je přivedeme k varu. Vaříme 1 min.,

pro dospělé můžeme přidat 100 ml rumu. Ihned podáváme, anebo za občasného míchání necháme lehce vychladnout. Před podáváním dokončíme čerstvě strouhaným muškátovým oříškem.