 Převzato z http://www.apetitonline.cz/recepty/1484

**Dukátové buchtičky**

S naším receptem se do nich znovu zamilujete. Vyzkoušeno!

**Ingredience**

* + 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
	+ 2 lžíce rumu (nepovinné!)

 **Příprava jídla**

**1.**  Droždí, lžíci cukru, čtyři lžíce mléka a lžíci mouky rozmíchejte v misce a nechte v teple vzejít do pěny. Prosátou mouku smíchejte se zbylým cukrem, solí, citronovou kůrou, vajíčkem, olejem a kváskem, přidejte zbývající mléko a vypracujte těsto.

**2.**  Těsto vyklopte na pomoučněný vál, rozdělte na čtyři části a rozválejte na válečky. Ty pokrájejte na malé kousky a z nich tvořte kuličky. V misce je potřete olejem a skládejte do pekáčku. Nechte v teple půl hodiny kynout. Pak je v troubě předehřáte na 180 stupňů upečte do červena; trvá to dvacet pět až třicet minut.

**3.**  Mezitím uvařte krém. Svařte mléko, rozpůlený vanilkový lusk a polovinu cukru a nechte na vypnuté plotýnce čtvrt hodiny louhovat; pak přeceďte. Žloutky rozmíchejte se zbytkem cukru a postupně k nim zašlehejte polovinu horkého mléka. Zbytek mléka znovu zahřejte a za stálého míchání přilévejte žloutkovou směs. Míchejte na mírném ohni deset minut, aby krém zhoustl jako řídký pudink. Pozor, nesmí se vařit! Dochuťte rumem.

**4.**  Ještě teplým krémem přelijte horké buchtičky a hned podávejte.

**Proč krém?**

* **Vanilka vám provoní celý byt** a sametově jemná chuť vás katapultuje do sedmého nebe a výš.
* **Vrátíte se k původnímu receptu** – a my se s vámi klidně vsadíme, že budete nadšeni!

**Proč pudink?**

* **Někdy není času nazbyt**, a pak se rychlá a plnohodnotná alternativa žloutkového krému víc než hodí.
* **Uděláte radost chuťové paměti**, která občas zatouží po jídle, jež dávno znáte.