Dýňovo-burčáková buchta

Časová náročnost: 30 minut

Těsto:

2 hrnek	polohrubá mouka
1 hrnek	mletý cukr
1 ks	vejce
1/2 hrnek	olej (nejlépe hroznový)
1 hrnek	plně rozkvašený burčák před vrcholem
1/2 sáček	prášek do pečiva
1 sáček	vanilkový cukr



Navrch:

1 hrnek	dýňová marmeláda
	drobenka z másla
	mletý cukr
	hladká mouka

Postup přípravy

Všechny suroviny (v uvedeném pořadí) dáme do mísy a zamícháme. Vzniklé těsto nalijeme do vymaštěného a vysypaného plechu. Na povrch rozprostřeme dýňovou marmeládu a posypeme připravenou drobenkou. Dáme do trouby předehřáté na 250 stupňů Celsia, kde pečeme zhruba 15 minut dozlatova.

Poznámka: *Autorkou tohoto receptu je paní Zdena Sedláčková z cateringu Valtického podzemí*