

BABIČČINA PUDINKOVÁ BUCHTA

TĚSTO:

400g hladké mouky

250g Hery

1x vejce

1x lžice cukru - krupice (krystal)

1x prášek do pečiva

5 - 7 lžic mléka (přidávat postupně)

NÁPLŇ:

750g jablek (cca 9 kusů), pokrájet na tenké plátky nebo nastrohat

8x lžice cukru - krupice (krystal)

1x balíček vanilkového cukru

1x balíček vanilkového pudinku

Ze surovin zaděláme těsto. Mléko přidáváme postupně, aby těsto nebylo příliš řídké. Těsto necháme 30 minut v lednici. Zatím připravíme náplň.

Jablka pocukrujeme, pustí tak šťávu. Pak přidáme pudinkový prášek promícháme a dáme na chvíli do lednice místo těsta. Těsto si rozdělíme na dvě poloviny a vyválíme na dvě stejné placky. Na plech dáme placku, vrstvu náplně a přikryjeme druhou plackou. Pečeme na 180°C až 200°C asi 30 - 40 minut.