

Nórske Skolebrød buchty

Skolebrød (doslovne “školský chlieb”) sú sladké buchty plnené pudingom s cukrovou glazúrou a strúhaným kokosom. Sú veľmi obľúbené v celom Nórsku a ako ich názov napovedá, často ich možno nájsť v desiatových balíčkoch pre deti. V dnešnej dobe si však svoje miesto našli aj v kaviarňach, snackbaroch alebo pri pozvaní domov na kávu. Buďte ale opatrní, pretože, ako sme už sami zistili, sú veľmi návykové a jeden nie je nikdy dosť.

Zoznam surovín na cesto (cca 20 buchtičiek):

500 g Múka pšeničná hladká

350 ml Mlieko

100 g Maslo

90 g Cukor kryštál

30 g Droždie FALA

2 g Kardamóm mletý

Zoznam surovín na náplňa a posypanie:

250 ml Puding vanilkový (uvarený hustý)

200 g Cukor práškový na glazúru

200 ml Voda na glazúru

sušený strúhaný kokos na obalovanie

Postup prípravy:

Z droždia, trochy mlieka a trošky cukru si pripravíme kvások. V mise zmiešame múku, cukor a kardamóm a primiešame zvyšok mlieka s teplým rozpusteným maslom a nakoniec aj vzniknutý kvások. Cesto necháme kysnúť na teplom mieste, kým zdvojnásobí svoj objem (cca 1 hodinu). Následne rozdelíme cesto na 3 rovnaké kusy a vytvarujeme každý kus do dlhej štangle. Narežeme potom každú ešte na menšie kúsky, vytvarujeme ich do guliek o veľkosti mandarínky a ukladáme na plech. V hornej časti každej buchty urobíme malú jamku, ktorú vyplníme 1-2 ČL vanilkového pudingu. Buchty necháme ešte podkysnúť cca 15 minút a následne ich pečieme v rúre po dobu asi 8-10 minút pri

teplote 230 °C. Keď bude vrch buchiet na povrchu svetlohnedej farby, mali by byť hotové. Vyberieme buchty z rúry a necháme ich mierne vychladnúť na mriežke. Medzitým pripravíme hustý sirup na glazúru zmiešaním práškového cukru a vody – potrieme ňou buchty a ešte pred zaschnutím posypeme sušeným strúhaným kokosom.

