



Слагки бухтички с кайсии

⌚ 30–45 Минути   

Подготвка

- 1 Разбъркайте необходимите съставки за бухтичките, за да пригответе тестото. Оставете настани за крамко и след това разделете на 8 равни части.
- 2 Напълнете дълбока тенджера с вода и добавете по щипка сол и захар. Оставете да заври.
- 3 Измийте кайсиите и ги подсушете. Разделете ги на две и махнете костилките.
- 4 Вземете една от 8-те равни части тесто и оформете плосък кръг в дланта си. По средата поставете две половинки от кайсиите и замворете тестото – кайсиите трябва да са напълно покрити от него. Повторете за всяка част тесто.
- 5 Намалете котлоната, така че водата да кърпи, а не да бри и изсипете бухтичките в нея. Необходими са 10 минути докато се сгответят – ще изплуват на повърхността щом са готови.
- 6 През това време пригответе панировката. Разтройте 75 г масло на тиган и изсипете галетата. Обкусете с канела и щипка сол. Бъркайте докато галетата придобие златист цвят.
- 7 Овъргалийте бухтичките в тигана с панировката.
- 8 Сервирайте бухтичките поръсени с пудра захар.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

8 бр.	Кайсии
75 g	Масло
2 ч.ч.	Галета
1 ч.л.	◆ Канела на прах
	Пудра захар (за поръсване)

За бухтичките

250 g	Извара
1 бр.	Яйце
60 g	Масло (меко)
125 g	Пшенично брашно
	◆ Морска сол

