

# Čiroková buchta s višněmi



## Suroviny:

250 g čirokové mouky  
100 g třtinového přírodního cukru  
2 lžičky prášku do pečiva  
citronový cukr  
špetka soli  
100 g másla  
200 ml mléka  
2 vejce  
višně naložené v rumu

## Postup:

Čirokovou mouku, cukry, prášek do pečiva a sůl smícháme a dobře promísíme. Máslo rozpustíme a smícháme s mlékem a vejci a prošleháme. Tekuté ingredience přilijeme k sypkým a vše dobře promícháme. Těsto vlijeme do formy na chleba nebo jeleního hřbetu a poklademe višněmi naloženými v rumu. Pečeme na 175 °C cca 35 minut.

