**Sestavine za jesensko bučno pecivo:**

* 200 g polnozrnate moke
* 100 g rjavega sladkorja
* 400 g muškatne buče
* 50 g rozin
* 2 jajci
* 2 žlici olivnega olja
* pol pecilnega praška
* ščep soli
* maslo za pekač
* klinčki, cimet in kardamon po okusu

**Čokoladni preliv:**

* 200 g jedilne čokolade
* 125 g masla

**Priprava jesenskega bučnega peciva:**

Pečico segrejete na 180 stopinj in v rumu namočite rozine. Pekač, v katerem boste pekli bučo, obložite s peki papirjem in namažite z maslom. Buči odstranite peške in z lupino vred narežite na večje kose. Bučo pecite 15 minut. Ko je pečena odstranite lupino in spasirajte v pire s paličnim mešalnikom.

Medtem v skledi zmešamo moko, pecilni in ščep soli. Dodamo začimbe, količina je poljubna, ter rozine. Jajci stepemo s sladkorjem, ter dodamo olje in bučni pire. Mešanici jajc in buče postopno dodajamo moko, da dobimo homogeno testo. Pečemo 50 minut in še vroče pecivo namažemo z marmelado, ter prelijemo s čokoladnim prelivom.

Čokoladni preliv pripravimo tako, da nad soparo stopimo čokolado in maslo. Mešamo dokler, preliv ne postane tekoč.

Preden postrežemo počakamo, da se čokoladni preliv strdi