

Rezept für Buchteln gefüllt mit Marmelade

Zutaten für ca. 18 Buchteln

- 500g Mehl
- 2 Päckchen Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe
- 250ml lauwarme Milch
- 60g Zucker
- 80g Butter
- 1 Ei M
- 1 Prise Salz
- Pflaumenmus oder anderen Aufstrich zum Befüllen
- Etwas Butter zum Bestreichen
- Puderzucker

Zubereitung der gefüllten Buchteln

1. Hefe und Zucker in die lauwarme Milch geben, umrühren und 10 Minuten abgedeckt stehen lassen.
2. Mehl, Salz, Ei und Butter in eine Schüssel geben. Das Milch-Hefe-Gemisch in die Schüssel zum Mehl schütten. Alle Zutaten auf einer bemehlten Arbeitsfläche sorgfältig kneten, bis ein weicher, homogener Hefeteig entsteht.
3. Den Teig zugedeckt in einer Schüssel 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm hoch rechteckig ausrollen und aus dem Teig Kreise mit einem Glas ausstechen. Ca. 6cm.
5. Die Teigkreise mit der Handfläche platt drücken und 1 Teelöffel Marmelade nach Wahl in die Mitte geben.
6. Die Ränder des Teiges in der Mitte verbinden und vorsichtig zu gleichmäßigen Teigkugeln rollen. (Siehe Bilder)
7. In eine gefettete Auflaufform geben und alle Buchteln mit flüssiger Butter bestreichen.
8. Zugedeckt nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.
9. Backofen auf 200°C vorheizen.
10. Buchteln im Ofen ca. 20 -25 Minuten backen, bis sie schön braun sind.
11. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Dazu passt Butter, Vanillesoße oder Curd. Die Buchteln könnt ihr mit eurer Lieblingsmarmelade füllen. Bei mir gab es drei Füllungen: 1. Pflaumenmarmelade 2. Erdbeermarmelade 3. Kürbismarmelade