Buchteln mit Marmelade

12 Stück in einer rechteckigen feuerfesten Form mit 20 x 25 cm.
Kalt oder warm mit Vanille-Sauce.

Zutaten

Menge
Zutat
20 g
Germ (Hefe)
100 ml
Milch
250 g
Mehl glatt
1
Ei
1
Eidotter (Eigelb)
1 Prise
Salz
50 g
Kristallzucker
0.5 Pkg
Zitronenschale
100 g
Butter
150 g
Marillenmarmelade
100 g
Staubzucker

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Vorteig (20 Minuten)
☐
1.

20 g 20Germ (Hefe) in einem Glas mit
50 ml 50Milch (lauwarm) auflösen und mit ein wenig Mehl zu einem Vorteig anrühren (Dampfl). Mit etwas Mehl bedecken und zugedeckt an einem warmen Ort (rund 35°C) zirka

20 Minuten gehen lassen.

Teig (30 Minuten)
☐
2.

50 ml 50Milch in eine Schüssel geben und dazu
1 1Ei
1 1Eidotter (Eigelb)
1 Prise 1Salz
50 g 50Kristallzucker
0.5 Pkg 0.5Zitronenschale
50 g 50Butter (flüssig) gut verrühren. Nun den Vorteig und
250 g 250Mehl glatt dazugeben und alles zusammen zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Buchteln formen und backen (50 Minuten)
☐
3.

Den Germteig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und diese in 12 gleich große Stücke teilen. Aus jedem Stück nun eine Kugel formen und mit der Hand etwas flach drücken. Diese nun mit etwas Marillenmarmelade füllen und ordentlich zuklappen, so dass die Marmelade drin bleibt.
50 g 50Butter leicht erhitzen, so dass sie flüssig ist. Die Buchteln darin nun eintauchen und mit der eingetauchten Seite nach oben in eine feuerfeste befettete und bemehlte Form schlichten und wiederum rund 20 Minuten rasten lassen. Danach im Backrohr bei 180°C rund 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen und mit
100 g 100Staubzucker bestreuen.

Tipp

Anstelle von Marillenmarmelade kann man natürlich jede andere auch nehmen.

- Hauptspeisen Vorspeisen, Nachspeisen Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Mittel

Bewertung

Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

- ### Zeit

  1 Stunde 40 Minuten

- ### Nährwert

- ### Preiskategorie

- ### Punkte

  0

Zurück zur Liste

-