



# 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)

<input type="checkbox"/>	1.	20 g Germ (Hefe) in einem Glas mit 50 ml Milch (lauwarm) auflösen und mit ein wenig Mehl zu einem Vorteig anrühren ( <a href="#">Dampfl</a> ). Mit etwas Mehl bedecken und zugedeckt an einem warmen Ort (rund 35°C) zirka 20 Minuten gehen lassen.
--------------------------	----	---

### Teig (30 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	<p>50 ml Milch in eine Schüssel geben und dazu            1 Ei            1 Eidotter (Eigelb)            1 Prise Salz            50 g Kristallzucker            0.5 Pkg Zitronenschale            50 g Butter (flüssig) gut verrühren. Nun den Vorteig und            250 g Mehl glatt dazugeben und alles zusammen zu einem            glatten Teig kneten. Zugedeckt noch einmal 20 Minuten            gehen lassen.</p>

### Buchteln formen und backen (50 Minuten)

<input type="checkbox"/>	3.	<p>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 Butter 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 schichten 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 Staubzucker bestreuen.</p>
--------------------------	----	---

### Tipp

Anstelle von Marillenmarmelade kann man natürlich jede andere auch nehmen.

Hauptspeisen Vorspeisen,  
Nachspeisen Kekse,  
Kuchen, Torten, Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**  
Mittel
- **Zeitkategorie**
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeit**  
1 Stunde 40 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**  
0