



# Buchteln mit Marzipan

12 Stück in einer rechteckigen feuerfesten Form mit 20 x 25 cm.

Buchteln mit Marzipan gefüllt dazu eventuell eine [Preiselbeersauce](#) und [Pistazienkrokant](#).

## Zutaten

Menge	Zutat
<b>Buchteln</b>	
20 g	Germ (Hefe)
150 ml	Milch
300 g	Mehl glatt
1	Ei
1	Eidotter (Eigelb)
1 Prise	Salz
60 g	Kristallzucker
1 Schuss	Rum
130 g	Butter
100 g	Marzipan (200g/28g Fett)
100 g	Nougat
<b>Preiselbeersauce</b>	
150 g	Preiselbeermarmelade
50 ml	Orangensaft
1	Sternanis
<b>Pistazienkrokant</b>	
50 g	Pistazien
100 g	Kristallzucker

## Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

**Vorteig (20 Minuten)**

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<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.
<b>Teig (30 Minuten)</b>		
<input type="checkbox"/>	2.	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.
<b>Füllung (10 Minuten)</b>		
<input type="checkbox"/>	3.	100 g Nougat zu 20 gleich großen Kugeln formen. Diese nun mit 100 g Marzipan (200g/28g Fett) aufgeteilt auf 20 Stück ummanteln.
<b>Buchteln formen und backen (50 Minuten)</b>		
<input type="checkbox"/>	4.	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 den Marzipan-Nougat Kugeln füllen und ordentlich zuklappen. 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 Staubzucker bestreuen.

Vorspeisen, Nachspeisen  
Kekse, Kuchen, Torten,  
Cremen

- **Schwierigkeit**  
Mittel
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**  
1 Stunde 40 Minuten



Light

Alkohol

Besuch

• Nährwert

• Punkte

0

• Preiskategorie