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
Buchteln	
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
Preiselbeersauce	
150 g	Preiselbeermarmelade
50 ml	Orangensaft
1	Sternanis
Pistazienkrokant	
50 g	Pistazien
100 g	Kristallzucker

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.

Füllung (10 Minuten)
☐
3.

100 g 100Nougat zu 20 gleich großen Kugeln formen. Diese nun mit
100 g 100Marzipan (200g/28g Fett) aufgeteilt auf 20 Stück ummanteln.

Buchteln formen und backen (50 Minuten)
☐
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 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 Staubzucker bestreuen.

- 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