

Buchteln



Einmal gegessen, für immer darin verliebt...

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

250 ml lauwarme Milch

1 Prise Salz

1 Ei

75 g weiche Butter

75 g Zucker

500 g Mehl

1 P. Trockenhefe



Außerdem

1 EL geschmolzene Butter 200 g Lieblingsmarmelade oder Pflaumenmus Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

- 1. Das Ei, Salz, Zucker und Butter in die warme Milch geben und verrühren.
- 2. Mehl dazugeben und die Hefe darüber geben. Dann alles mit zu einem glatten Teig kneten (Knethaken). Die Schüssel abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3. Eine Auflaufform (oder eine Springform) einfetten.
- 4. Nachdem der Teig aufgegangen ist, mit etwas Mehl bestäuben und noch einmal mit der Hand kneten. Eine Rolle formen, 12 gleichgroße Stücke abteilen.
- 5. Jeden Teigling zu einer Kugel formen, mit der Hand platt rücken, 1 TL Marmelade in die Mitte füllen, den Teig wieder verschließen und erneut zu einer Kugel formen.
- 6. Jede Teigkugel mit geschmolzener Butter bestreichen, bevor man die nebeneinander in die Form setzt. Weiter 15 Minuten gehen lassen.
- 7. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 8. Die Buchteln für 25-30 Minuten backen.
- 9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.