

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.