

Buchteln

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

70
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



der sentimentale Wert dieser Erinnerung. Sondern die karamellisierte Zuckerkruste am Boden der goldigen Ballen. Die entsteht beim Ausbacken in einer **gusseisernen Auflaufform**, wenn man darin vor dem Backen Butter und Zucker **zerlässt**. Dieses Rezept ist für mich ein wertvolles Erbstück und wenn du es nachbackst, kannst du dir sicher sein: meine Oma wäre **stolz** auf dich und deine Buchteln.

- 1 -

Milch in der Mikrowelle leicht erwärmen und in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Hefe darin auflösen.



- 2 -

Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei hinzugeben. Schale der Bio-Zitrone zu den restlichen Zutaten abreiben. Teig erst 10 Minuten langsam auf Stufe 1 kneten, dann weitere 10 Minuten schnell auf Stufe 2 kneten, bis die Teigoberfläche glatt ist und er sich vom Schüsselrand löst.

Zutaten Für 9 Stück

Für den Teig

320 g Weizenmehl Type 550
120 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
70 g weiche Butter
1 Ei
15 g frische Hefe
5 g Salz
1 Bio-Zitrone

Für die Form und Füllung

200 g Pflaumenmus
40 g Butter
40 g Zucker

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Gusseisen Auflaufform
Backpinsel

Buchteln liebe ich schon seit meiner frühen Kindheit. Wenn wir meine Oma bei Wien besucht haben, dann gab es sie: frisch aus dem Ofen, **dampfend, süß säuerlich gefüllt**, mit heißer **Vanillesauce**. Was das Rezept meiner Oma zum besten der Welt macht, ist allerdings nicht etwa

Buchteln



- 3 -

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 Minuten ruhen lassen.



- 4 -

Währenddessen Gusseisen Auflaufform auf dem Herd erhitzen und Butter darin zerlassen. Form vom Herd nehmen und Zucker in einer gleichmäßigen Schicht auf dem Boden der Form verteilen.



- 5 -

Teig in 9 Stücke à etwa 70 g abwiegen.



- 6 -

Jedes Teigstück rundschleifen. Dazu Teigstücke unter der hohlen Hand mit kreisförmigen Bewegungen über die Arbeitsfläche ziehen, bis eine glatte Kugel entsteht. Teigkugeln 5 Minuten ruhen lassen.

Buchteln



- 7 -

Zum Füllen Teigkugeln mit der Nahtseite nach oben gleichmäßig etwa handtellergrößer flach drücken.



- 9 -

Den Teigfladen mittig mit einem großzügigen Teelöffel Pflaumenmus füllen. Dabei darauf achten, genug Platz zum Rand zu lassen.



- 8 -

Teigstück in der Hand vorsichtig aufdehnen, sodass der Rand etwas dünner ist als die Mitte.



- 10 -

Gefüllten Teigfladen zuerst zum Halbkreis falten und dann die Teigränder wie einen gerafften Saum zusammenziehen und fest andrücken.

Buchteln



- 11 -

Die fertig gefüllte Buchtel sollte aussehen wie ein kleines Stoffsäckchen.



- 12 -

Buchteln mit der Nahtseite nach unten in die noch warme Gusseisen Auflaufform setzen und die Oberseite mit etwas Milch bepinseln. Mit einem sauberen Küchenhandtuch abdecken und bei warmer Raumtemperatur 1 Stunde aufgehen lassen. Inzwischen den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.



- 13 -

Die Buchteln sind fertig aufgegangen, wenn sie die gesamte Form ausfüllen. Nochmals mit Milch bepinseln und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten lang goldbraun backen, bis die Kerntemperatur 92 °C beträgt.

- 14 -

Fertig gebackene Buchteln sofort mit zerlassener Butter bepinseln und am besten noch warm genießen!



Buchteln

