

Veronika Brudl präsentiert:

Gefüllte Buchteln

Zutaten:

500 g Weizen- od. Dinkelmehl, glatt
50 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz
4 Eidotter
30 g Rum
Schale einer halben Bio-Zitrone

90 g zerlassene Butter
150 g lauwarme Milch
20 g frischer Germ

*Marillenmarmelade zum Füllen
flüssige Butter zum Bestreichen*

Zubereitung:

Für die Buchteln alle Zutaten zu einem mittelfesten Germteig verkneten und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen (bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat).

Den Teig ausrollen und in 24 möglichst gleich große Quadrate radeln. Auf jedes Quadrat einen Kaffeelöffel voll Marmelade setzen und sorgfältig verschließen.

Eine Auflaufform mit flüssiger Butter bestreichen und die Buchteln hineinsetzen. Zugedeckt etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft etwa 20 – 25 min. goldgelb backen. Buchteln mit Staubzucker bestreuen und eventuell mit Vanillesauce servieren.

Variation:

Die Buchteln mit anderer beliebiger Marmelade füllen.

Gutes Gelingen!

