

Zu Tisch | Buchteln

Zutaten für 16 Buchteln

Für den Hefeteig:

- 20 g Hefe (1/2 Hefewürfel)
- 60 g Zucker
- 350 g Mehl
- 200 ml lauwarme Milch
- 80 g zerlassene Butter
- 2 Eigelb
- 1 gehäufter EL Vanillezucker
- abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

300 g Pflaumenmus

Außerdem:

- 20 g Butter das Blech
- 50 g zerlassene Butter zum Bestreichen
- 50 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Hefe mit 1 Prise Zucker in eine Tasse bröckeln. 100 ml lauwarme Milch zugießen, umrühren und mit 50 – 100 g Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 30 – 45 Minuten gehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft.

Eigelbe, zerlassene Butter und restliche Milch verquirlen. Den Vorteig mit dieser Mischung, dem Rest Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz verkneten, bis der Teig glatt und glänzend ist. Nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 230 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen.

Den Teig zur Rolle formen und in Scheiben schneiden. Pflaumenmus mit dem Spritzbeutel oder einem Löffel daraufgeben. Die Buchteln verschließen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein gebuttertes Blech setzen. Mit Butter bepinseln und 20 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Zu Tisch vom 04.01.2001

