

Buchteln

Zutaten:

- 150 g Butter
- 1 Eidotter
- 1 Ei
- ½ Würfel Germ
- 500 g Mehl
- 1/8 lt. Milch
- 1 Prise Salz
- 60 ml Wasser
- 50 g Zucker
- Marillenmarmelade
- Butter für die Form und zum Bestreichen



Zubereitung:

Germteig zubereiten, ca. ½ Std. gehen lassen. 12 Teigstücke zu je ca. 85 g abstechen, etwas flachdrücken, mit Marillenmarmelade füllen und verschließen.

In einem hohen, weiten Topf oder einer Auflaufform Butter zerlassen und die Teigstücke darin mit der Verschlussseite nach unten einlegen. Wieder mit einem Tuch abdecken und nochmals ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Bei Heißluft 180° C ca. 30 Minuten backen.

Wenn die Buchteln fast fertig sind und schon etwas Farbe angenommen haben, werden sie vorsichtig mit warmer, zerlassener Butter bestrichen. Danach fertig backen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Mit Staub- und Vanillezucker bestreuen.