

Zutaten

Buchteln

- 250g Mehl
- 2 Eigelb
- 2 Eier
- 25 g Zucker
- 60g Butter (Zimmertemperatur)



Dampfl (Vorteig)

- 150g Marmelade zum Befüllen (Marille, Powidel)
- 30g frische Hefe (Germ)
- 30g Mehl
- 30g Kristallzucker
- 60 ml Milch (handwarm)



- 80g flüssige Butter
- Salz



Verfeinern

Man kann einen Hauch Zitronen oder Orangenabrieb dazugeben. Das ergibt eine frische Note. Zur Marmelade kann man auch einen Minischuss Rum dazugeben. Das ergibt eine feine Würze.

Culinamus

Für unsere **Culinamus** Buchteln machen wir gerne noch eine Vanillesauce dazu. 250ml Obers (Sahne), 125ml Milch, Vanilleextrakt 100g Zucker und 4 Eigelb. Obers mit Milch und Vanille aufkochen. Kurz ziehen lassen. Die Eigelb und den Zucker schaumig rühren. Den Milchmix in die Eigelbmasse einrühren und über einem heißen Wasserbad solange rühren bis die Masse eine Bindung bekommt.

Vorbereitung

10 Minuten (Dampfl) & 15 -30 Minuten gehen / 10 Minuten (Teig) & 30-60 Minuten gehen lassen

Dampfl (Vorteig) machen

- handwarme Milch (60ml) mit Mehl, Zucker und Hefe verrühren und an einem warmen Platz gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat. (Ca. 15 – 30 Minuten)



Teig machen

Mehl, Eier und Eigelb, Zucker und eine Prise Salz mit dem Dampfl vermischen und in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Die Butter dazugeben und einarbeiten bis der Teig glatt ist. Zugedeckt gehen lassen bis sich die Masse verdoppelt hat (30 – 60 Minuten).



Zubereitung

15 Minuten – 30-60 Minuten gehen lassen – 30-40 Minuten im Backofen

- Nach dem Gehen ist der Teig luftig und weich. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsoberfläche glatt kneten.
- Ausrollen (0,5 -1 cm) und mit einem Ausstecher 6 cm Kreise ausstechen.
- Mit Marmelade füllen (1/2 TL) und den Teig zu einer Kugel schliessen.
- in flüssige Butter tauchen und mit der glatten Seite nach oben in eine ofenfeste Form geben.
- Abdecken und gehen lassen bis sich die Kugeln verdoppelt haben (30-60 Minuten)
- Buchteln mit flüssiger Butter bestreichen und im Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 35-40 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Und wie geht's weiter

Dazu gibt's optional eine Vanillesauce. Trinken sollte man einen feinen Kaffee oder einen Tee, Wein ist da nicht wirklich ideal.



CULINAMUS!