



Buchteln

Description

Zutaten

Für den Teig:

500 g Mehl

Prise Salz

100 ml Milch, warm

1 Ei

2 Eigelbe

1 TL Zitronenschale

50 g Zucker

100 ml Wasser, lauwarm

20 g frische Hefe

Außerdem:

Butter zum Bestreichen

Puderzucker zum Bestäuben

Konfitüre, Nutella, N sse oder Mohn für die F llung

Zubereitung

default watermark

In einer Schüssel das Mehl mit Hefe und allen anderen Zutaten für den Teig miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig an einem warmen Ort ca. 40 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nun auf einer Arbeitsfläche ausrollen und in Quadrate schneiden. In die Mitte jeweils entweder Konfitüre, Nutella, Nisse oder eine andere Füllung geben, worauf man gerade Appetit hat, und zu Kugeln formen.

Die Kugeln jeweils mit zerlassener Butter bestreichen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech mit hohem Rand geben.

Die Buchteln dicht aneinander setzen. Mit einem weichem Tuch abdecken und noch 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 190 °C über eine Stunde backen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Guten Appetit!

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 31, 2019

Author

jeanny

default watermark