

Buchteln

Zutaten für ein ca. 30 mal 17 Zentimeter großes Backreindl:

- ca. 250 g Weizenmehl (Type 405)
- Hefe
- 1,5 EL Zucker
- 1/4 TL Salz
- aus einer Schote ausgekratztes Vanillemark
- ca. 70 g Butter
- ca. 100 ml Milch
- 1 Ei
- 10 TL Powidl oder Marillen-Marmelade

Aus Mehl, Hefe, 40 g Butter, Zucker, Salz, Vanillemark, Milch und Ei einen Hefeteig herstellen. Ein bis zwei Stunden gehen lassen und Kugeln mit einem Durchmesser von rund vier Zentimetern abnehmen. Kugeln in der Hand flach drücken und je etwa 1 TL Marmelade draufgeben. Die Füllung kugelförmig im Teig einschließen.

Die so geformten Buchteln nebeneinander so in das mit Butter ausgestrichene Backreindl legen, dass sie sich leicht berühren. Anschließend die Zwischenräume und Ränder mit Butterflocken bestreuen. Nochmals gehen lassen. Dann ca. 25 Minuten bei 180 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Die Buchteln sind fertig, wenn sie oben leicht gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Abschließend mit Puderzucker bestäuben.