

Buchteln

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
2 Dotter (Größe M)
100 g flüssige Butter
300 ml lauwarme Milch

Füllung:

200 g Powidl
2 EL Rum

Zum Tauchen:

flüssige Butter

Wie mache ich Buchteln?:

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Füllung:

Powidl und Rum gut verrühren.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), zu einer Rolle (3 cm Ø) formen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke flach drücken. In die Mitte etwas Powidl geben und die Enden gut zusammendrücken.

4 Zum Tauchen:

Die Buchteln in Butter tauchen und in eine befettete Form (ca. 32 x 35 cm) geben. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis die Buchteln doppelt so hoch sind.



Dr. Oetker Österreich

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Form muss nicht befettet werden, wenn die Buchteln in ausreichend flüssige Butter getaucht werden.
- Buchteln sind ca. 2 Tage haltbar. Nur mit einem Küchentuch abdecken.

