

# REZEPTTIPP AUS DER REGION

## JULIAS

### Buchteln

**Zubereitungszeit:** ca. 60 min  
(exkl. Backzeit)

### Zutaten

#### Buchteln

- 500 g Mehl (glattes und griffiges Mehl mischen)
- ½ Würfel Germ oder 1 Pkg Trockenhefe
- ca. ¼ l Milch
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 gestrichener TL Salz
- Vanillezucker
- Zitronenschale
- 1 EL Rum
- Marillenmarmelade zum Befüllen

#### Vanillesauce

- 1 l Milch
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker



### Zubereitung Buchteln

- Mehl in eine Schüssel sieben, salzen, in der Mitte eine Grube machen und den Germ hineinbröckeln und mit etwas Flüssigkeitsgemenge verrühren.

WE ARE FAMILY.®

- **Flüssigkeitsgemenge:** Butter in einem Topf bei geringer Hitze zergehen lassen, Zucker dazu, bis er geschmolzen ist. Milch und Dotter sowie Rum, Vanillezucker und Zitronenschale untermengen.
- Lauwarmes Flüssigkeitsgemenge zum Mehl geben, mit der Küchenmaschine (Kneithaken) oder mit dem Kochlöffel zu einem seidig glatten Teig schlagen. Mit Mehl bestäuben, einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort „gehen“ lassen.
- Hat sich der Teig in der Schüssel verdoppelt, mit einem Löffel gleich große Stücke ausstechen. Die Teigstücke etwas auseinanderziehen, in die Mitte der Teigstücke einen Klecks Marmelade geben und anschließend die Ränder der Teigstücke gut schließen. Danach mit der glatten Seite nach oben dicht nebeneinander in eine befettete Form setzen. Die Buchteln an den Rändern ebenfalls gut befetten! Nochmals an einem warmen Ort "gehen" lassen, bis sich das Volumen der Buchteln verdoppelt hat. Bei 180° C im Backrohr goldbraun backen (ca. 1/2 Stunde) und bezuckern.
- **Tipp:** Besonders gut schmecken die Buchteln mit Vanillesauce - siehe Zubereitung unten.

## Zubereitung Vanillesauce

- Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver zugeben und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute kochen lassen.

**GUTEN APPETIT!**

WE ARE FAMILY.®