



## Benötigte Zutaten

150 g	Premium Teebutter
1	Eigelb
1	Ei
25 g	Germ
500 g	Mehl (halb griffig, halb glatt)
1/8 l	Premium Alpenmilch
1 Prise	Salz
1/16	Wasser
1 Stück	Zitronenschalenabrieb
50 g	Zucker
	Marillenmarmelade

## Buchteln mit Marillenmarmelade

Buchteln mit Marillenmarmelade gehören zu den österreichischen Mehlspeisen-Klassikern und sind ein klassisches, flaumiges Germteiggebäck aus dem Ofen, bei dem süßer Hefeteig mit Marillenmarmelade gefüllt und in einer gebutterten Form goldbraun gebacken wird. Das Buchteln Rezept setzt auf ein Dampf für Buchteln und eine Mischung aus glattem und griffigem Mehl, damit die Buchteln besonders locker werden.

### Anleitung

### Zubereitung

1. Ein Dampf zubereiten.
2. Dazu werden Germ (Hefe) mit drei Esslöffel warmer Milch, einem gehäuften Esslöffel Mehl und einem halben Teelöffel Zucker gut verrührt.
3. Bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.
4. Wenn die Masse um das Doppelte aufgegangen ist, wird sie mit den anderen Zutaten (die alle lauwarm sein müssen) zu einem Teig verarbeitet.
5. Dieser Teig muss so lange kräftig geschlagen werden, bis er seidig glatt ist und Blasen wirft.

### Tipps:

- Glatte oder griffige Mehl für Buchteln verwenden? Im Rezept wird eine Mischung aus halb griffigem und halb glattem Mehl verwendet, was für Struktur sorgt und gleichzeitig einen feinen, flaumigen Teig ergibt.
- Wie werden Buchteln flaumig? Ein sauberes Dampf, lauwarmer Zutaten, ausreichend Gehzeiten, langes, kräftiges Schlagen des Teiges, bis er seidig glatt ist und Blasen wirft, sowie ein nicht zu heißer Backofen sorgen für flaumige Buchteln.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten