



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl (universal oder glatt)
250 ml	Premium Alpenmilch
70 g	Zucker
80 g	Premium Teebutter (weich)
1 TL	Salz
1 Pkg.	Trockengerm (oder 0,5 Stk. frischen Germ)
	Marillenmarmelade (zum Befüllen)
	Staubzucker (zum Servieren)

Klassische Buchteln

Diese Buchteln sind locker und weich und schmecken zu jeder Tageszeit. Ob zum Sonntagsfrühstück, als herrliches Hauptgericht mit Vanillesauce oder zum Nachmittagskaffee – sie sind ein wahrlicher Gaumenschmaus.

Anleitung

1. Wenn frischer Germ verwendet wird: Ein „Dampfer!“ machen: Die Milch erwärmen (max. 40C).
 2. In einer Schüssel die warme Milch mit 1 EL des Zuckers, 1 EL des Mehls und der zerbröselten Germ vermischen und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
 3. In der Schüssel einer Küchenmaschine Mehl, Milch, Zucker, Butter, Salz und Trockengerm (bzw. anstatt Milch und Trockengerm das Dampfer!) zu einem homogenen Teig kneten.
 4. Mit einer Frischhaltefolie oder einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
 5. Den Backofen auf 170C vorheizen. Eine Backform (ca. 20x20 cm) mit Butter einfetten.
 6. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in neun gleich große Stücke teilen und grob zu Kugeln formen. Mit einem Nudelwalker etwas ausrollen.
 7. In die Mitte 1-2 TL Marillenmarmelade geben. Die Teigenden über der Marmelade zusammendrücken, sodass keine Marmelade entweichen kann. Mit dem Verschluss nach unten in die Form legen.
 8. Ca. 35 Minuten backen, bis die Buchteln leicht Farbe angenommen haben.
 9. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.
- Tipp: Die Buchteln schmecken sehr gut leicht warm mit Vanillesauce.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com