



Benötigte Zutaten

Für das Dampfli

250 g Weizenmehl

18 g Germ (frisch)

250 g Premium Alpenmilch

Für den Hauptteig

250 g Weizenmehl

50 g Premium Schlagobers

2 Eigelb

70 g Premium Teebutter

45 g Kristallzucker

20 g Honig

9 g Salz

5 g Vanillezucker

20 g Rum

Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Für die Fülle

Marmelade

Rahmbuchtel

Mindestens einmal im Jahr stehen sie am Speiseplan von Fernsehgarten-Köchin Iris Köck: Die Buchtel. Dieses Mal backt sie die süße Köstlichkeit mit Rahm.

Anleitung

1. Für das Dampfli alle Zutaten mischen und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort reifen lassen, bis es beginnt Blasen zu bilden.
2. Das reife Dampfli mit allen anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und gut verkneten. Der Teig soll seidig glatt sein und sich von der Schüssel lösen. Eine Stunde bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen.
3. Den Teig in ca. 40 g schwere Portionen teilen, dann die Teiglinge in zerlassene Butter tunken, flachdrücken, mit Marmelade füllen und den Teig wieder gut verschließen und dicht an dicht in eine gebutterte Auflaufform setzen. Zugedeckt weitere 25 Minuten aufgehen lassen.
4. Bei 190 °C ca. 25–30 Minuten backen, bis die Buchtel eine goldbraune Farbe auf der Oberfläche bekommen. Mit Staubzucker bestreut oder mit heißer Vanillesauce servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten