



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.	Trockengerme (oder 0,5 Stk. frischen Germ)
	Marillenmarmelade (zum Befüllen)
	Staubzucker (zum Servieren)

Klassische Buchteln

Buchteln zählen zu den bekanntesten Mehlspeisen der österreichischen Backtradition. Das Rezept stammt aus der böhmisch-österreichischen Küche und hat sich über Generationen kaum verändert. Typisch ist der weiche Germteig, der nach dem Backen außen goldbraun und innen flaumig-leicht aufgeht. Gefüllt werden Buchteln traditionell mit Powidl oder Marillenmarmelade und mit warmer Vanillesauce serviert. Für besonders flaumige Buchteln braucht der Teig ausreichend Gehzeit und hochwertige Butter.

Anleitung

1. Wenn frischer Germ verwendet wird: Ein „Dampferl“ 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 Trockengerme (bzw. anstatt Milch und Trockengerme das Dampferl) 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 bestauben.

Tipp: Die Buchteln schmecken sehr gut leicht warm mit Vanillesauce.

Tipps:

Den Germteig mindestens 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit die Germ optimal arbeitet.

Den Teig nicht zu fest kneten, sondern geschmeidig und elastisch belassen.

Die Buchteln eng in eine gebutterte Form setzen, damit sie beim Aufgehen aneinander Halt finden und gleichmäßig aufgehen.

Vor dem Backen nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

Nach dem Backen sofort mit zerlassener Butter bestreichen, das hält die Oberfläche weich.



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com