

BUCHTELN

★★★★★ 4.8 bei 218 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



30 min

Heute gibt es die Buchteln mal ohne Ei (hatte leider keines mehr zu Hause). ABER sie sind trotzdem sehr flaumig und saftig geworden.

Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Den Teig ausrollen und mit einem Teigroller in 12 gleich große Teile teilen.
- 3** Auf jedes Teigstück mittig einen Teelöffel Marmelade setzen und die Stücke zu einer Kugel verschließen.
- 4** Eine Auflaufform mit geschmolzener Butter einfetten und die fertigen Buchteln mit der Verschlussseite nach unten hineinsetzen.
- 5** Diese dann mit geschmolzener Butter bestreichen und – am besten mit etwas Dampf – bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

- 310 g lauwarme Milch
- 630 g Weizenmehl 700
- 42 g Germ
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter

- 200 g Marmelade nach Wahl zum Füllen
- etwas Butter für die Form und zum Bestreichen