Buchteln nach Kärntner Art

Unwiderstehlich, die feinen Buchteln nach Kärntner Art. Das Rezept ist unkompliziert, solange der Teig genug Ruhezeit bekommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,4 h

Zutaten

500 g	Mehl (glatt)
120 g	Butter (warm)
40 g	Germ
250 ml	Milch (lauwarm)
5 Stk.	Eidotter
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 EL	Butter (flüssig, zum Bestreichen)

Für die Fülle

1 TL	Zimt
1 TL	Zucker
1 Handvoll	Rosinen

Für die Arbeitsfläche

50 g	Mehl

Zubereitung

1. Für die **Buchteln nach Kärntner Art** zunächst ein Dampfl bereiten aus der Germ, etwas

Mehl, ein wenig warmer Milch und ein wenig Zucker. Warm stellen und bis auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

2. Die warme Butter mit der übrigen warmen Milch, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Salz und den Eigelben gründlich verrühren. Mehl und das Dampfl darunter schlagen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig erneut gehen lassen.

3. Dann ein weiteres Mal abschlagen. Anschließend eine Rolle formen, daraus Einzelstücke abtrennen (etwa in Größe eines Eies). Die Teigstücke dünn ausrollen, dabei immer in dieselbe Richtung rollen. Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Eine Kasserolle ausfetten und mit Zucker bestreuen. Butter zerlassen. Zwei Drittel der Teigstücke damit bestreichen, anschließend mit Zucker, Rosinen und Zimt bestreuen.

4. Die übrigen Teigstücke mit Wasser bestreichen, schneckenförmig einrollen, in die zerlassene Butter tauchen. Sodann die Buchteln in die Kasserolle setzen, warm stellen und auf doppelte Größe aufgehen lassen.

5. Im Backofen die Buchteln etwa 20 bis 25 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn sie sich mühelos voneinander trennen lassen.

Tipp

Die Buchteln nach Kärtner Art pur oder mit Puderzucker servieren. Dazu schmeckt Pflaumenmus.