

# Bauletti Gebäck

Die Bauletti sind ein italienisches Mehlspeisen Rezept. Das kleine zarte Gebäck wird sehr gerne zu Kaffee und Tee gereicht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

300 g	Mehl
125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
75 g	<a href="#">Butter</a> (zerlassen)
75 g	<a href="#">Joghurt</a>
0.5 Packungen	Backpulver
1 EL	Vanilleextrakt
	<a href="#">Powidl</a>
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die **Bauletti** den Backofen auf 170 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Das Mehl, Zucker, Ei, Joghurt, zerlassene Butter, Backpulver und Vanilleextrakt miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher oder Glas zirka 6 cm große Kreise ausstechen. Auf die Kreise Marmelade geben und die Seiten links und rechts zusammen klappen und etwas andrücken.

4. Im vorgeheizten Backofen zirka 8-10 Minuten goldgelb backen. Ein wenig abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Die Bauletti schmecken auch mit anderen Marmelade Sorte wie zum Beispiel Marillenmarmelade wunderbar.