# Buchtelkranz

Der Buchtelkranz ist ein herzhaftes Germteig-Rezept. Die köstliche Mehlspeise mit Kirschen schmeckt immer wieder.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,6 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 50 g | Zucker |
| 1 Würfel | Germ |
| 100 g | Butter (weich) |
| 200 ml | Milch (lauwarm) |
| 2 Stk. | Eidotter |
| 1 Prise | Salz |
| 350 g | Kirschen (aus dem Glas, abgetropft) |
| 200 g | Kirschmarmelade |
| 50 g | Mohn (gemahlen) |
| | Butter (flüssig, zum Bestreichen) |
| | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für den Buchtelkranz die Germ mit etwas Milch und Zucker glatt anrühren. Zirka 15 Minuten zu einem Dampfl gehen lassen.

2. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, restlichen Zucker, Mehl, Butter, Milch, Eidotter und Salz hinzugeben. Dampfl untermengen und zu einem Teig verkneten und 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dabei sollte sich die Teigmenge verdoppeln.

3. Für die Füllung die Kirschen, Marmelade und Mohn verrühren. Eine 26 cm Kranzkuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben und den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4. Den Teig noch einmal durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen, Füllung in die Mitte geben, Teigränder zusammenklappen und andrücken. Die Buchteln in die Form geben und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Weiter 15 Minuten gehen lassen.

5. Im Backofen zirka 35-40 Minuten backen, auskühlen lassen und den **Buchtelkranz** mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Dazu eine selbstgemachte Vanillesauce servieren.