

Buchteln mit Erdbeerfüllung

Die Buchteln mit Erdbeerfüllung sind eine vorzügliche Mehlspeise und eine österreichische Spezialität. Das süße Germteig Gebäck gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

250 g	Weizenmehl
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
125 ml	Milch (lauwarm)
0.5 Würfel	Germ (Hefe, 20 g)
1 Stk.	Eidotter
30 g	Butter (weich)
9 Stk.	Erdbeeren
2 EL	Erdbeermarmelade
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um köstliche **Buchteln mit Erdbeerfüllung** zuzubereiten, vermenge Mehl, lauwarme Milch, Zucker, Germ, Eidotter, weiche Butter und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig. Decke ihn mit einem Geschirrtuch ab und lass ihn an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, den Blütenansatz entfernen und in Viertel schneiden. Vermische die Erdbeeren in einer Schüssel mit der Erdbeermarmelade.
3. Fette eine Auflaufform mit Butter ein. Teile den aufgegangenen Teig in 12 Bällchen. Drücke sie flach und setze auf jedes Teigstück drei Erdbeervierviertel. Mit dem Teig umschließen und zu einer Kugel formen. Setze die Buchteln mit der Naht nach unten in die Auflaufform und

lasse sie zugedeckt weitere 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen.

4. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und backe die Buchteln im vorgeheizten Ofen für zirka 25 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun. Bestäube die lauwarmen oder zur Gänze abgekühlten Buchteln großzügig mit Staubzucker und lass dich von dieser süßen Germteig Mehlspeise verführen.

Tipp