Buchteln mit Marillenmarmelade gefüllt

Ein Rezept, das jede (Kalorien-)Sünde wert ist! Luftige Buchteln mit Marillenmarmelade gefüllt, auf dem Bild mit Vanillesauce angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

200 ml	Milch
40 g	Hefe
60 g	Zucker
400 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
100 g	Butter (weiche)
	Marillenmarmelade (zum Füllen)

Zubereitung

1. Für die mit Marillenmarmelade gefüllten Buchteln zu Beginn die Milch leicht erwärmen. Die Germ mit den Fingern in eine Schüssel zerkrümeln. Den Zucker und einige Esslöffel von der Milch zufügen, mit dem Schneebesen verquirlen.

2. Das Mehl in eine große Backschüssel füllen, in der Mitte eine Mulde formen. Die Germ-Mischung in die Mulde gießen. Restliche Milch, Ei und eine Prise Salz ebenfalls hineingeben.

3. Mit dem Knethaken (Rührgerät oder Küchenmaschine) alle Zutaten zu einem gleichmäßigen, klumpenfreien Teig verarbeiten lassen. Die weiche Butter in Stücke schneiden und zum Schluss für einige Minuten mit einkneten lassen. Die Schüssel abdecken und an warmer Stelle 50 Minuten ruhen lassen.

4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform gut einfetten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Germteig nach der Ruhezeit mit den Händen noch einmal durchkneten.

Die Hände bemehlen und den Teig in Stücke gleicher Größe teilen (nach Belieben, etwa 10 bis 12 Stück).

5. Auf jedes Teigstück einen Teelöffel von der Marillenmarmelade geben und dann zu Kugeln formen, die Marmelade dabei mit dem Teig gut umschließen und an der Nahtstelle flach drücken. Die Kugeln eng nebeneinander mit der flachen Seite nach unten in die Auflaufform setzen und rund 30 Minuten lang backen.

Tipp

Die gefüllten Buchteln mit Marillenmarmelade vor dem Servieren mit Staubzucker oder Vanillezucker bestreuen. Dazu passen Vanilleeis, eine Vanillesauce, frische Marillen oder Fruchtkompott.