# Buchteln mit Marmelade

Die Buchteln mit Marmelade gefüllt sind eine wunderbare österreichische Germteig Mehlspeise. Ein feines Rezept für eine luftig, leichte Süßspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl glatt |
| 250 ml | Milch |
| 80 g | Butter |
| 1 Würfel | Germ |
| 60 g | Zucker |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Stk. | Eidotter |
| 1 Prise | Salz |
| 1 TL | Zitronenschalen-Abrieb |
| | Marmelade |
| 40 g | Butter (flüssig zum Tunken) |
| | Staubzucker (zum Bestäuben) |

## Zubereitung

1. Für die **Buchteln mit Marmelade** zuerst einen Germteig vorbereiten. Dazu die Milch und Butter lauwarm erwärmen. Die Germ mit etwas Mich in einer kleinen Schale verrühren.

2. Das Mehl, Zucker, Salz, und Zitronenschale vermengen. Die Butter-Milch Mischung, Eier und die Germ dazu geben. Alle zu einem glatten, festen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einen warmen Platz etwa 30 Minuten gehen lassen.

3. Eine Back Form einfetten, danach eine Rolle formen und in etwa Ei große Stücke teilen. Etwas flach drücken und nach Belieben mit Marmelade füllen. Daraus Kugeln formen, mit der Naht nach unten in geschmolzene Butter tunken und in die Form schlichten. Mit Butter bestreichen und weitere 20 Minuten rasten lassen.

4. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

5. Die Buchteln im Backofen 30-35 Minuten goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp