

# Buchteln mit Schokoladenfüllung

Die Buchteln mit Schokoladenfüllung sind eine süße Mehlspeise. Bei diesem delikaten Rezept kann niemand widerstehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 2,1 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

500 g	Mehl
30 g	Germ
80 g	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	Milch (lauwarm)
3 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
50 g	<a href="#">Butter</a> (zerlassen)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Stk.	Eidotter
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale davon)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 g	<a href="#">Schokolade</a>
30 g	<a href="#">Butter</a> (zerlassen, zum Tunken)
Nach Belieben	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die **Buchteln mit Schokoladenfüllung** das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Grube machen und die Germ hinein bröseln. Jetzt mit 2 Esslöffel Milch übergießen, eine Prise Zucker zugeben und etwas Mehl bedecken. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. Jetzt eine große Backform kräftig mit Butter einfetten.

3. Die Butter zerlassen, mit der Milch, Ei, Eigelb, Zucker, geriebene Zitronenschale und Salz verquirlen.
4. Zum Mehl-Dampfl geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt zirka 40 Minuten rasten lassen.
5. Jetzt den Teig in Ei-große Stücke teilen. Mit der Hand flach drücken, ausziehen oder mit der Teigrolle ausrollen. In der Mitte ein Stück Schokolade legen und den Buchteln rundum verschließen. In lauwarm geschmolzene Butter tauchen und mit der Naht nach unten in die Backform legen. Zirka eine weitere halbe Stunde gehen lassen.
6. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die Buchteln im Backofen zirka 40-45 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**

Zu den Buchteln mit Schokoladenfüllung eine feine selbstgemachte Vanillesauce reichen.