Gefüllte Buchteln

Einfach wunderbar! Rezept für luftige, gefüllte Buchteln mit Powidl und Rum.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

1 EL	Butter (zum Ausstreichen der Form)
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Teig

20 g	Germ
3 EL	Staubzucker
125 ml	Milch (lauwarm)
250 g	Mehl (glatt)
3 EL	Butter
1 Stk.	Ei
3 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)

Für die Fülle

220 g	Powidl
2 Schuss	Rum

Zubereitung

1. **Gefüllte Buchteln** eignen sich sowohl als Hauptspeise, als auch als Dessert sehr gut. Hierfür zuerst ein Drittel des Zuckers und Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen und dann etwas

Mehl hinzugeben und gut verrühren. Die Mischung mit Mehl bedecken und dann an einem warmen Ort quellen lassen, solange bis an der Oberfläche Risse auftreten.

2. Anschließend den Dampfl mit der restlichen Milch, der geschmolzenen Butter, dem Ei und Dottern, dem restlichen Zucker, dem Zitronensaft, dem Vanillezucker, dem restlichen Mehl und Salz vermischen. Die Menge mithilfe einer Küchenmaschine oder mit einem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Germteig schlagen. Wenn sich der glatte Teig leicht von dem Kochlöffel löst, ist er fertig. Nun nochmals den Teig an einem warmen Ort geben und gehen lassen und zwar solange, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3. Danach die Arbeitsfläche gut mit Mehl bestäuben und den Teig nicht zu dünn ausrollen und in Quadrate aufteilen. Kräftig Rum zum Pwidl dazugeben und gut vermischen. Jetzt jeweils einen Gupf in die Mitte eines Teigstückes geben und die Teigenden übereinander schlagen und gut andrücken. Eine große Form mit Butter bepinseln und die Buchteln, mit dem Ende nach unten, in die feuerfeste Form geben.

4. Jede Buchtel mit flüssiger Buttern bepinseln, erneut aufgehen lassen und den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Buchteln ca. 20-30 Minuten backen (bis sie eine goldbraune Farbe haben). Wenn die gefüllten Buchteln ausgekühlt sind, gut mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Bei diesem Rezept kann man den Rum auch weglassen. Sehr gut schmecken Gefüllte Buchteln auch, wenn sie mit einer Topfen- und Mohnmasse gefüllt werden.