

# Omas Buchteln

Omas Buchteln gefüllt mit Marmelade sind eine wunderbare süße Mehlspeise. Das fluffige Rezept begeistert Groß und Klein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 1,4 h

**Gesamtzeit:** 2,6 h



## Zutaten

500 g	Mehl (glatt)
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="#">Marillenmarmelade</a> (oder Powidl)
30 g	<a href="#">Butter</a> (zerlassen, zum Tunken)
Nach Belieben	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für **Omas Buchteln** zuerst den Germteig zubereiten. Dafür das Mehl in eine große Rührschüssel geben. Eine Grube machen und die zerbröselte Germ hineingeben. Mit zwei Esslöffel Milch beträufeln, mit etwas Zucker bestreuen und mit etwas Mehl zudecken. Zudeckt mit einem Geschirrtuch an einen warmen Platz zirka 15 Minuten aufgehen lassen.
2. Eine große Bratpfanne dick mit Butter einfetten.

3. Die Butter schmelzen, mit der Milch, Ei, Eidotter, Zucker, geriebenen Zitronenschale und einer Prise Salz verquirlen.
4. Die Masse zum Mehl-Dampfl geben, und mit einem Knethaken zu einem glatten, glänzenden Teig schlagen. Zugedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
6. Den Teig etwa in Ei-große Stücke teilen. Mit der Hand flach drücken und etwa ausziehen. In der Mitte einen Teelöffel Marmelade setzen. Die Buchteln verschließen, in die lauwarmer Butter tauchen und mit der Naht nach unten in die Pfanne legen. Nochmals zugedeckt zirka 30 Minuten aufgehen lassen.
7. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und etwa 40-45 Minuten goldbraun backen.
8. Die Buchteln etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben. Mit Vanillesauce serviert schmecken sie besonders gut. Das Rezept für die schnelle Vanillesauce findest du [hier](#).

## Tipp

Die Marmelade für Omas Buchteln sollte etwas fester in der Konsistenz sein, da sie sonst beim Backen ausrinnen kann.