

Urige Öztaler Rezepte

(Rezept ist für 12 Buchteln)

Buchteln mit Vanillesauce

Zutaten:

500g glattes Mehl
1 Pkg. Trockengerm
200ml Milch
75g Butter
70g Zucker
2 Eier
etwas Zitronenabrieb
Marillenmarmelade zum Befüllen



Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und mit dem Trockengerm gut vermischen. Anschließend Milch, Butter, Eier, Zitronenabrieb und Zucker hinzufügen. Die Masse mit dem Handmixer (Knethaken) oder in der Küchenmaschine zu einem glatten, homogenen Teig verkneten. Den Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz zusammenstoßen (entgasen). Eine etwa 4 cm dicke Rolle formen und in 4–5 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke flach drücken und jeweils etwas Marmelade in die Mitte geben. Die Ränder gut zusammendrücken, sodass die Marmelade vollständig umschlossen ist. Die Buchteln kurz in flüssige Butter tauchen und nebeneinander in eine gefettete Backform setzen. Nochmals etwa 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und die Buchteln ca. 40 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesoße servieren.

Tip: Wenn man den Teig etwas weicher hält, formen sich die Buchteln leichter und der Teig ist elastischer.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!

Wir bedanken uns für das Rezept & die Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef. Die Gemeinde wünscht gutes Gelingen und freut sich jederzeit über tolle Rezepte.

