

## Leckere Buchteln mit Füllung nach Geschmack

### Zutaten:

500 g Mehl

50 g Zucker

75 g Butter

250 ml Milch

1 Ei

1-2 TL Vanillezucker

1 Würfel (frische) Hefe

1 Prise Salz

ca. 200 g Aprikosen-, Himbeermarmelade oder Pflaumenmus (nach Geschmack)

zum Bestreichen ca. 25 g geschmolzene Butter

Puderzucker

- Alle Zutaten abwiegen und zurechtstellen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte arbeiten. Die Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen aber nicht zu heiß werden lassen (handwarm). Dann die Milch-Butter- Mischung in die Mulde gießen.



- Den Zucker und Vanillezucker dazu geben sowie eine Prise Salz. Die Hefe nun nach und nach in die Milch bröseln und vorsichtig mit den Fingern darin zerdrücken bzw. auflösen. Anschließend das Ei hinein geben und alles mit der Hand verrühren.
- Nach und nach das Mehl vom Rand in die Mischung arbeiten bis ein weicher Hefeteig entsteht. Wer den Teig an den Händen nicht mag, kann natürlich ein Rührgerät verwenden.

- Nun den Teig, mit einem sauberen Tuch abgedeckt, ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Als nächsten Schritt eine Springform mit Butter einfetten und zur Seite stellen. Eine ausreichend große Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, darauf den Teig rechteckig ausrollen (ca. 1cm dick). Anschließend mit einem Messer Quadrate schneiden (ca. 7- 8 cm). Auf die Quadrate einen Teelöffel der Füllung nach Wahl geben. Die Quadrate vorsichtig um die Füllung schließen, so dass Kugeln entstehen. Diese eng nebeneinander in die Springform legen. Die Springform wieder mit einem Tuch abdecken und erneut an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° C vorheizen und die restliche Butter in einem Topf schmelzen.
- Nach den 20 Minuten Teigruhe, die Butter mit einem Küchenpinsel über den Teig streichen. Jetzt die Springform mit den Buchteln in den Backofen schieben und für ca. 20 Minuten backen lassen. Wenn sie fertig gebacken sind, ein wenig abkühlen lassen und mit Puderzucker bedecken. **Dazu schmeckt eine warme Vanillesoße am besten ;-)** .

Guten Appetit !

