

Tici Kaspar

PIKANTE GEWÜRZ-BUCHTELN

Für ca. 18 – 20 Stück:

- ½ kg Mehl, griffig
- ½ Würfel frischer Germ
- 1 EL Zucker
- 120 g Butter, flüssig
- 300 ml Milch, lauwarm
- 2 Dotter
- Prise Salz
- Gewürze nach Geschmack, z.B. Kardamom, Koriander, Chili,...

Außerdem

- Mehl zum Arbeiten
- Butter zum Ausfetten und einpinseln
- ca. 100 g Käse, z.B.: Cheddar, in kleine Würfel geschnitten zum Füllen
- 1 Pkg. Ofenkäse zum Schmelzen

Zubereitung:

- Als erstes muss ein Dampf zubereitet werden. Germ mit 2 – 3 EL warmer Milch, 1 EL Mehl und 1 EL Zucker verrühren, mit Mehl stauben und bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Wenn die Masse leicht aufgegangen ist, wird sie mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeitet. Am besten in der Küchenmaschine mit Knethaken und dann mit einem Kochlöffel noch einmal kräftig schlagen bis der Teig Blasen wirft.
- Den Teig in eine Schüssel geben, mit Mehl stauben und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.
- Den Teig mit einem Löffel ausstechen, in der bemehlten Hand leicht flach drücken, mit Käse füllen und gut verschließen.

Tipp! Je weniger Mehl zum Arbeiten verwenden wird, umso lockerer der Teig - umso fluffiger werden die Buchteln! Gerade nur so viel verwenden, dass sich die Masse verarbeiten lässt.

- Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und den Ofenkäse in die Mitte setzen.
- Die Teigstücke rundherum mit der Verschlussseite nach unten einlegen und mit der restlichen Butter bestreichen.
- Wieder mit einem Tuch abdecken und nochmals für 20 – 30 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180 C° Ober/Unterhitze für ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp! Wenn man sich nicht sicher ist ob die Buchteln fertig sind, mit einem Holzspieß einstechen, wenn der Teig nicht kleben bleibt, ist es soweit.

- Falls sie zu braun werden, die Buchteln die letzten 5 – 10 Minuten mit Backpapier bedecken.
- Im ausgeschalteten Ofen (einen Spalt offenlassen) noch 10 Minuten nachziehen lassen.
- Die Gewürz-Buchteln in den cremigen Ofenkäse tunken und genießen.

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht – mittel