

# Tici Kaspar

## FLAUMIGE BUCHTELN IN HERZFORM

### Für ca. 20 Stück

- ½ kg Mehl, glatt
- 1 Pkg. Trockengeram
- 100 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Butter
- 250 ml Milch
- 2 Bio-Eier (S)

### Außerdem

- Mehl zum Arbeiten
- Erdbeermarmelade zum Füllen
- Butter für die Form zum Ausfetten
- Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

- Mehl mit Trockengeram, Zucker und Zitronenabrieb in eine Schüssel wiegen.
- Butter in einer kleinen Stielkasserolle zerlassen, beiseite stellen. Milch und Eier beimengen und gut verrühren. Die Flüssigkeit in die Mehl-Mischung rühren und solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Eventuell mit einer Prise Mehl nacharbeiten!
- Den Teig in eine Schüssel geben 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 Marmelade füllen und gut verschließen.

**TIPP! Je weniger Mehl zum Arbeiten verwendet 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, die Teigstücke darin mit der Verschlussseite nach unten einlegen und mit der restlichen Butter bestreichen. Nochmals für 15 Minuten gehen lassen.

**TIPP! Oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in Herzform legen und nach dem Aufgehen mit einem verquirltem Dotter bestreichen!**

- Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180 °C Ober/Unterhitze für ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen.
- Falls die Buchteln zu braun werden, die letzten 5 – 10 Minuten mit Backpapier zudecken.
- Die Buchteln mit Staubzucker bestreuen und lauwarm genießen.

**Zubereitungszeit:** ca. 2 h

**Schwierigkeitsgrad:** mittel