

Tici Kaspar

FLAUMIGE BUCHTELN NACH MAMAS ART

Für circa 20 Stück

- ½ kg glattes Mehl
- ½ Würfel frischer Germ
- 100 g Zucker
- 250 ml Milch, lauwarm
- 1 Bio-Zitronenabrieb
- 2 Bio-Eier
- 150 g Butter
- Prise Salz

Außerdem

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

Zubereitung:

- Als erstes muss ein Dampfl zubereitet werden, dazu werden Germ mit 2 – 3 EL warmer Milch, 1 EL Mehl und 1 EL Zucker gut verrührt. Oben drauf noch 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 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 Marillenmarmelade 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.
- 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 letzten 5-10 Minuten die Buchteln mit Backpapier bedecken.
- Im ausgeschalteten Ofen (einen Spalt offen lassen) noch 10 Minuten nachziehen lassen.
- Mit Staubzucker bestreuen und lauwarm genießen.

Zubereitungszeit: ca. 2 – 3 Stunden inkl. Rast- und Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht