# KLASSISCHE BUCHTELN / MIT GELING-TIPPS / SALLYS BASICS



Buchteln, auch gefüllte Ofennudeln oder Rohrnudeln genannt – es ist ein klassisches, süßes Hefegebäck, wobei Hefeteig mit Marillenmarmelade oder auch Nougat gefüllt wird. Ich werde so oft nach dem Rezept gefragt, dass ich euch nun das klassische Rezept mit Gelingtipps zusammengestellt habe. Für ein Emaille-Ofenblech mit 28 cm Ø verwende ich Hefeteig mit 500 g Mehl, für ein 32 cm Durchmesser Blech Hefeteig mit 750 g Mehl und für das größte, 36 cm Ø Blech Hefeteig mit 1 kg Mehl. So könnt ihr euch mithilfe meiner kostenlosen App und der Umrechnungsfunktion die Buchteln für die perfekte Größe ausrechnen.

| Zubereitungszeit | Back-/Kochzeit | Temperatur + Heizart |
|---|---|---|
| **45 Minuten** | **30 Minuten** | **170 °C O/U** |

FORMGRÖSSE:

| | |
|---|---|
| Backform: | rund |
| Durchmesser: | 28 cm |

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge nun das Mehl, das Salz, die Eigelbe, die warme Milch und die weiche Butter hinzu und knete aus den Zutaten in 7-10 Minuten einen weichen, aber nicht klebenden Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe die Schüssel und den Teig mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

Je nachdem welche Mehlsorte du verwendest, kann es sein, dass du bis zu 20-30 Gramm mehr oder weniger Mehl brauchst. Ich habe die Menge an Mehl an Dinkelmehl 630 angepasst. Falls du Weizenmehl verwendest, brauchst du eventuell etwas mehr, weil Weizen mit weniger Flüssigkeit auskommt.

Lasse den Teig bei Gärstufe im Ofen (Wasserdampf 34°C) aufgehen – so sparst du etwa die Hälfte der Gärzeit, der Teig geht wunderbar auf und trocknet dabei an der Oberfläche nicht aus.

HEFETEIG:

- [ ] **42 g** Hefe (frisch)
- [ ] **20 g** Wasser
- [ ] **80 g** Zucker
- [ ] **500 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **250 g** Milch (warm)
- [ ] **120 g** Butter (weich)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- [ ] **350 g** Marmelade (Marille)
- [ ] **80 g** Butter
- [ ] **30 g** süßer Schnee

## BUCHTELN FORMEN

Teile den Teig nun in 15-16 Portionen ein. Arbeite hierbei ohne Mehl, damit sich die Buchteln gut verschließen lassen. Öffne eine Teigkugel in der Hand oder auf der Silikonmatte ein wenig zu einem Kreis, achte aber darauf, dass er nicht zu dünn ist, damit der Teig beim Verschließen nicht reißt. Gib mit dem kleinsten Eisportionierer (oder mit einem Teelöffel) eine etwa walnussgroße Menge Marmelade in die Mitte. Verschließe die Buchtel nun, in dem du mit den Fingerspitzen den Teig wie ein Säckchen zusammendrückst. Schmilz die Butter in einer 28 cm Ø Emaille-Ofenform und setze die Buchteln hinein: eine in die Mitte, 5 in die zweite und die restlichen in die äußerste Reihe. Bestreiche sie auch rundherum mit der flüssigen Butter, so dass sie nicht zusammenkleben. Stelle das Ofenblech in den kalten Ofen, stelle ihn auf 170°C O/U und backe die Buchteln darin für etwa 25-30 Minuten in der unteren Einschubleiste.

Verwende hierbei nach Belieben Dampfstoß Stufe 1, so gehen sie noch besser auf und werden saftiger.

## DEKORATION

Bestreue die Buchteln mit süßem Schnee oder Glitzerschnee und serviere sie am besten warm.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!