BUCHTELN MIT EIERLIKÖR

Süße Wölkchen aus dem Ofen. Buchteln mit Eierlikör: Buchteln sind kleine süße Gebäckstücke aus Hefeteig, welche mit Marmelade (Rhabarber, Erdbeeren, Aprikose oder Ähnliches) oder auch z.B. Marzipan oder Nougat gefüllt werden können. Der Hefeteig wurde diesmal mit Eierlikör zubereitet. Dieser kann entweder gekauft oder auch selbstgemacht werden. So kann das Rezept auch alkoholfrei zubereitet werden.

Nach dem Backen werden die Teilchen mit Puderzucker oder Glitzerschnee bestreut. Noch leicht warm schmecken sie super luftig, locker und weich. Perfekt zum Mitbringen auf jedes Oster Brunch (Easter) oder Frühstück.

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

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	28 cm

HEFETEIG

Die Hefe mit dem Zucker und Wasser verrühren. Eierlikör, Milch, Eigelbe, Mehl, Salz und Butter zufügen und daraus in 10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Backtrennspray fetten und abgedeckt etwa 30-60 Minuten aufgehen lassen.

Je nach Mehlsorte kann es sein, dass bis zu 50 g mehr Mehl verwendet werden müssen.

FORMEN

Den Hefeteig in 15 Portionen einteilen. Das Emailleblech großzügig mit Butter bestreichen. Jeweils einen Teigling in der Handfläche leicht öffnen, mit einem gut gehäuften Teelöffel Marmelade füllen und gut verschließen. Die Buchteln ins Blech legen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Das Emailleblech in den kalten Ofen stellen, den Ofen auf 170 °C O/U einstellen und dann die Buchteln für etwa 30 Minuten backen. Die Buchteln noch warm mit Puderzucker, süßem Schnee oder Glitzerschnee bestreuen und nach Belieben mit Eierlikör servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3

Nach Belieben kann mit Dampfstoß 1 gebacken werden.

HEFETEIG:

- [ ] **42 g** Hefe (frisch)
- [ ] **60 g** Zucker
- [ ] **30 g** Wasser
- [ ] **130 g** Eierlikör (warm)
- [ ] **130 g** Milch
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **500 g** Mehl (Dinkel)
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **120 g** Butter (weich)

FÜLLUNG & BLECH:

- [ ] **270 g** Marmelade (Rhabarber & Erdbeere)
- [ ] **70 g** Butter (flüssig)

ZUM SERVIEREN:

- [ ] **200 g** Eierlikör
- [ ] **30 g** Puderzucker