

WEIHNACHTLICHE ORANGENBUCHTELN



Bûchelets bestehen aus einem super lockeren Hefeteig. Dieser wird in kleine Portionen aufgeteilt, und je nach Belieben gefüllt. Ich habe eine weihnachtliche Variante mit einer selbstgemachten Orangenmarmelade gemacht. Diese habe ich verfeinert mit tollen Gewürzen wie Zimtstange, Sternanis und Vanille.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser. Füge die Eigelbe, lauwarme Milch, das Mehl, Salz und Zimt hinzu und verknete es kurz. Gib anschließend die weiche Butter hinzu und knete ihn für etwa 10 Minuten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Forme ihn mit den Händen zu einer Kugel, besprühe ihn mit etwas Backtrennspray und lasse ihn in der Schüssel abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.

ORANGENMARMELADE

Schneide den Deckel und Boden der Orangen weg und schneide die Orangenschale so ab, dass auch die weiße, bittere Haut entfernt wird. Schneide die Filets vorsichtig mit einem Messer heraus und fange die heruntertropfende Flüssigkeit in einem Topf auf. Lasse den Zucker in einem Topf karamellisieren und lösche ihn dann mit dem Orangensaft ab. Lasse den Saft aufkochen, damit sich das Karamell auflösen kann. Füge nun die Orangenfilets inklusive Flüssigkeit, den Gelierzucker, die Zimtstange, den Sternanis und das Vanilleextrakt hinzu und lasse die Marmelade aufkochen und etwa 5-6 Minuten köcheln. Fülle die Marmelade in Einmachgläser und lasse sie fest werden.

GELIERPROBE

Gib 1 Esslöffel der Marmelade auf einen Teller und stelle sie in den Kühlschrank. So kannst du feststellen, ob die Marmelade fest wird. Lasse sie abgedeckt lauwarm abkühlen.

BUCHTELN BACKEN

Teile den Teig in etwa 30 Portionen ein und forme diese jeweils auf einer gefetteten Arbeitsfläche zu einer Kugel.

Öffne die Teigkugeln mit den Händen zu einem flachen Fladen und belege ihn mit etwa einem Teelöffel der Marmelade. Verschließe die Nähte mit den Fingern und forme erneut vorsichtig eine Kugel daraus. Fette eine Backform und lege die Teigkugeln hinein. Bestreiche sie mit der flüssigen Butter und stelle sie in den kalten Backofen. Backe die Bûchelets bei 170° O/U für etwa 40 Minuten. Bestreue sie anschließend mit etwas Glitzerschnee.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

HEFETEIG:

- 1 Würfel** Hefe
- 160 g** Zucker
- 3 EL** Wasser
- 4** Eigelbe
- 500 ml** Milch
- 1 kg** Dinkelmehl (630er)
- 1 TL** Salz
- 2 TL** Zimt
- 240 g** Butter (weich)

ORANGENMARMELADE:

- 1 kg** Orangenfilet
- 75 g** Zucker
- 200 ml** Orangensaft
- 400 g** Gelierzucker (3:1)
- 1** Zimtstange
- 3** Sternanis
- 1 TL** Vanilleextrakt

ZUM BETREICHEN:

- 50 g** Butter

ZUM BETREUEN:

- 20 g** Glitzerschnee

WEIHNACHTLICHE ORANGENBUCHTELN



Wer möchte kann die Buchteln auch mit Dampfzugabe backen.