

BUCHTELN MIT ZWETSCHGENFÜLLUNG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

#80



- ANZEIGE -

Buchteln gibt es bei mir wirklich oft. Warum ich sie noch nie mit frischen Zwetschgen befüllt weiß ich auch nicht, sie schmecken so gut. Am besten noch warm mit Puderzucker bestreuen und direkt servieren. Aber auch kalt schmecken sie lecker und eignen sich zum Mitnehmen.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Mehl, Ei, die warme Milch und zuletzt das Salz und die weiche Butter hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen oder der Küchenmaschine (34°C O/U mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etwa die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- ☐ **42 g** Hefe
- ☐ **20 g** Wasser (warm)
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **1** Ei
- ☐ **250 g** Milch (warm)
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **120 g** Butter (weich)

FÜLLUNG:

- ☐ **15** Zwetschgen
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐ **50 g** Zucker

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **50 g** Butter

ZUM SERVIEREN:

- ☐ **50 g** Puderzucker

FÜLLUNG

Halbiere die Zwetschgen, entkerne sie und verrühre sie in einer Schüssel mit Zimt und Zucker. Stelle sie bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

BUCHTELN FÜLLEN UND BACKEN

Fette eine große Ofenform mit etwas Backtrennspray oder Butter. Teile den Teig in 15 gleich große Portionen und forme sie jeweils zu einer Kugel. Öffne jede Kugel, indem du sie leicht flach drückst, lege zwei Zwetschgenhälften hinein und verschließe den Teig mit den Fingerspitzen, sodass die Füllung vollständig verschlossen ist. Lege die Buchteln mit etwas Abstand in die gefettete Ofenform. Schmilz die Butter in der Mikrowelle oder einem Topf und bestreiche die Buchteln damit. Stelle sie dann in den kalten Ofen. Die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Backe die Buchteln bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Schalte gerne die Dampfstoß Stufe 1 dazu, falls dein Ofen diese Funktion hat.

SERVIEREN

Nimm die Buchteln aus dem Ofen, bestreue sie mit dem Puderzucker und serviere sie noch warm. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!