



BRATAPFEL BUCHTELN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #132



- ANZEIGE -

Buchteln gibt es bei uns wirklich oft, sie sind so einfach zuzubereiten und durch die verschiedenen Füllungen kann man sie perfekt der Saison anpassen. So kann man super regionales Obst verarbeiten. Die Bonita Äpfel sind die perfekte Basis für die Bratapfel-Füllung, sie schmecken leicht säuerlich, so wird die Füllung nicht zu süß. Ihr könnt wie ich extra große Buchteln formen oder den Teig auch in kleinere Portionen einteilen und mehr kleinere Buchteln backen. Noch warm aus dem Ofen schmecken sie besonders lecker.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten 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 aufgehen.



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
- 2 EL** Wasser
- 60 g** Zucker
- 500 g** Mehl
- 220 g** Milch
- 1** Ei
- 1 TL** Salz
- 80 g** Butter (weich)

BRATAPFELFÜLLUNG

Viertel die Äpfel, entferne die Kerngehäuse und schneide sie in feine Stücke. Erhitze den Zucker in einer Pfanne und lasse ihn karamellisieren. Rühre den Zucker um, sobald er karamellisiert und gib die Apfelstücke mit in die Pfanne und brate sie unter Rühren für etwa 5-6 Minuten mit an. Lösche die Äpfel mit etwa drei Viertel des Wassers ab. Verrühre das übrige Wasser mit der Speisestärke und gib die Mischung gemeinsam mit dem Zimt in die Pfanne. Rühre alles gut durch, bis die Masse eindickt und gib dann Vanilleextrakt und Zitronensaft und -abrieb dazu. Lasse die Füllung abkühlen und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

BRATAPFELFÜLLUNG:

- 4** Äpfel (Bonita, säuerlich)
- 50 g** Zucker
- 200 g** Wasser
- 30 g** Speisestärke
- ½ TL** Zimt
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)

BUCHTELN FÜLLEN UND BACKEN

Fette eine Ofenform mit etwas Butter. Teile den Teig in gleich große Portionen und forme sie mit etwas Mehl jeweils zu einer Kugel. Öffne jede Kugel, indem du sie leicht flach drückst, gib etwas Füllung hinein und verschließe den Teig mit den Fingerspitzen, sodass die Füllung vollständig verschlossen ist. Lege die Buchteln mit etwas Abstand in die gefettete Ofenform. Bestreiche die Buchteln mit der weichen Butter. 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 Dampfstoß Stufe 2 dazu, falls dein Ofen diese Funktion hat.

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- 40 g** Butter (weich)
- 2 EL** Puderzucker



BRATAPFEL BUCHTELN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #132

SERVIEREN

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