

Buchteln - nach Omas rezept

Von Kuchenfee

Dieses Rezept stammt aus dem alten Backbuch meiner Oma und liegt mir wirklich am Herzen. Buchteln waren bei ihr ein Klassiker im Ofen, weich und duftend, gefüllt mit selbstgekochemt Apfelkompott. Bei mir arbeitet ein **weicher Hefeteig** aus Mehl, Butter, Milch und frischer Hefe. Selbstgemachtes Apfelkompott mit Rosinen und Mandeln macht den Unterschied zu den klassischen Pflaumenmus-Varianten aus dem Internet.

Mein Konditor-Tipp aus der Backstube: Ich knete den Hefeteig **auf kleinster Geschwindigkeit**, damit er Zeit hat, ganz ruhig zusammenzukommen. So wird er geschmeidig und klebt nicht an den Fingern, ihr braucht kein extra Mehl beim Verarbeiten. Beim Füllen gilt für mich: nicht zu viel reinpacken, sonst platzen die Buchteln im Ofen oder die Füllung läuft raus. Ein Teelöffel pro Buchtel reicht völlig. Hier kommt mein Rezept für die fluffigen Buchteln nach Omas Rezept:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	30 min	n/a	40 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

400 g Mehl
50 g Zucker
20 g Hefe
frisch
120 ml Milch
lauwarm
80 g Butter
weich
1 x Ei
½ TL Salz
150 g Füllung nach Wahl
Ich habe eingekochte Äpfel genommen. Es sind aber Aprikosen oder auch Pflaumen sehr beliebt.

Werkzeuge

Waage
Springform
Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

- 01
- Eine Mulde ins Mehl formen, Hefe rein bröseln, etwa die Hälfte des Zuckers darauf geben und mit der Milch bedecken. 10 Minuten stehen lassen.

- 02 Die restlichen Zutaten zum Vorteig geben und alles in der Maschine auf kleinster Geschwindigkeit mit einem Knethaken kneten lassen.
- 03 Wenn der Teig nach 10 Minuten geschmeidig zusammen kommt, den Knethaken entfernen und den Teig abgedeckt für mindestens eine Stunde an einem warmem Ort gehen lassen.
- 04 Hat sich das Volumen des Teiges verdoppelt, wird er in 8 – 9 Stücke portioniert. Ich habe den Teig dafür komplett gewogen und die Stücke nach und nach auf der Waage portioniert, sodass alle gleich groß sind.
- 05 Die Teiglinge rundwirken und am besten mit einem Handtuch abgedeckt für 15 Minuten ruhen lassen.
- 06 Nach der Wartezeit die Teiglinge in der Hand flachdrücken und etwas der Füllung in die Mitte geben. Die Rände in der Mitte zusammen kneifen, nochmals rundwirken und in eine Backform geben. Mit den restlichen Teiglingen wiederholen.
- 07 Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- 08 Ist der Ofen auf Temperatur, kann nach Wunsch noch etwas Eistreiche (Ei verquirlt mit Milch oder Wasser) auf die Teiglinge gestrichen werden. Die Buchteln ca. 20 -30 Minuten backen, bis sie goldig braun sind.
- 09 Am besten noch lauwarm mit Vanillesauce servieren.