



Zutaten:

- 125 ml Milch
- 17 g Frischhefe
- 250 g Mehl
- 25 g Puderzucker
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 großes Eiweiß
- 30 g Butter für den Teig
- 1 Zitrone, Bio, abgeriebene Schale davon
- Butter für die Form

Außerdem

- 150 g Zwetschgenmus
- 60 g flüssige Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Buchteln mit Zwetschgenmus

Zubereitung:

Teigmasse

Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Hefe in die Milch bröseln und mit dem Schneebesen umrühren, bis sich alles in der Milch aufgelöst hat. Puderzucker und Mehl in eine große Rührschüssel gut durchsieben. Milchgemisch und die restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Mit einem Trockentuch den Teig abdecken und für ca. 30 Minuten in einem warmen Raum gehen lassen.

In Form bringen

Butter (60 g) in einem Topf erwärmen, bis die geschmolzen ist und anschließend abkühlen lassen. Eine ofenfeste Form mit weicher Butter einfetten. Den Hefeteig in 12 gleichgroße Stücke (ca. 40 g) aufteilen.

Arbeitsfläche leicht bemehlen und die Teigstücke ca. 1 cm ausrollen. In die Mitte der Teigstückchen jeweils einen Teelöffel Mus hinzugeben, anschließend oberhalb zusammendrücken.

Tipp: Wer es süß mag kann Vanillesoße dazu anrichten.



Teigkugeln mit der zusammengedrückten Seite nach unten in die flüssige Butter legen. Buchteln noch mal für 20 Minuten in einem warmen Raum gehen lassen.

Backofen auf 170° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Buchteln auf der zweiten Schiene von unten je nach Größe ca. 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Buchteln mit einer Puderzuckerhaube warm servieren.