

# BUCHTELN

★★★★★ 4.7 bei 80 Bewertungen

*Backen  
mit Christina*



Heute gibt es die Buchteln mal ohne Ei (hatte leider keines mehr zu Hause).

ABER sie sind trotzdem sehr flauschig und saftig geworden.



## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen feinen, glatten Germteig zubereiten und diesen danach für ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 2** Anschließend den Teig ausrollen und mit einem Teigroller in 12 gleich große Teile teilen.
- 3** Auf jedes Teigstück mittig einen Teelöffel Marmelade setzen und die Stücke zu einer Kugel verschließen.
- 4** Eine Auflaufform mit geschmolzener Butter einfetten und die fertigen Buchteln hineinsetzen.
- 5** Diese dann mit geschmolzener Butter bestreichen und – am besten mit etwas Dampf – bei 170 Grad 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

## Zutaten

### FÜR 12 STÜCK

#### TEIG

310 g	lauwarmer Milch
630 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Germ
80 g	Zucker
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter
	Marmelade nach Wahl