Buchtel mit würziger Grammel Füllung

Zutaten:	Einheit
Mehl Glatt	500g
Trockenhefe	1 Pkg.
Zucker	20g
Ei (M)	1 Stück
Butter	140g
Milch	260ml
Salz	
Geschmolzene Butter zum bestreichen/tunken der Buchtel	100g
Für die Grammel Füllung:	
Zwiebel weiß (Mittelgroß) fein gehackt	1 Stück
Butter	1 Esslöffel
Grammel	150g
Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Petersilie	

1) Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen. Alles gut durchkneten.
2) Den Teig an einem warmen Ort in einer zugedeckten Schüssel ruhen lassen. (ca. 45 Minuten, bis dieser „aufgegangen" ist)
3) In der Zwischenzeit für die Fülle, den Zwiebel in Butter anschwitzen und kaltstellen. Die Grammel fein hacken oder mit dem Cutter zerkleinern und mit den Zwiebeln, der frischen gehackten Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse verrühren.
4) Nachdem der Germteig aufgegangen ist, diesen kurz durchkneten und noch einmal zugedeckt rasten lassen.
5) TIPP: Vegetarisch könnten die Buchteln auch mit angeschwitzten Zwiebel, Topfen, geriebenen Käse und frischen Kräutern gefüllt werden.
6) Nun den Teig noch einmal kurz durchkneten und ca. 1cm Dick ausrollen. Mit einem passendem Ring Kreise ausstechen und von der Fülle jeweils 1 gut gehäuften Teelöffel aufsetzen und den Teig mit den Fingern verschließen und zusammendrücken. Die Buchteln kurz in geschmolzene Butter tauchen und mit dem Kopf nach Oben in eine Auflaufform oder Backform setzen. Die Buchteln können noch ein paar Minuten im warmen rasten.
7) Die vollgeschlichtete Auflaufform in ein vorgeheiztes Backrohr geben und bei 180°C für ca. 30 Minuten „goldbraun" backen.