

# TOLLE BUCHTELN - MIT ODER OHNE FÜLLUNG



1. Erhitze zuerst die Milch in einem Topf, so, das sie handwarm ist. Sie darf nicht zu heiß sein. Gieße 3 EL der Milch in eine Schüssel, gib einen Teelöffel des Zuckers hinzu und bröckele die Hefe hinein. Verrühre alles mit einem Löffel, bis der Zucker aufgelöst ist. Decke die Schüssel nun ab und lasse sie an einem warmen Ort stehen, bis sich Bläschen an der Oberfläche zeigen (ca. etwa 10 bis 15 Minuten).
2. Schmilz in der Zwischenzeit die Butter ein paar Sekunden (!) in der Mikrowelle oder einem Topf.
3. Siebe das Mehl in eine große Schüssel und gib den restlichen Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz dazu.

Jetzt auch die Hefemilch, Mineralwasser, die restliche zimmerwarme Milch, die geschmolzene Butter und die Eier hineingeben. Rühre alles mit einem Holzlöffel gut zusammen. Rühre mit dem Handrührgerät, bis ein gleichmäßiger Hefeteig entsteht.

Bepinsele die Oberfläche mit etwas Pflanzenöl und lasse den Hefeteig abgedeckt etwa 1 h lang an einem warmen Ort gehen.

## FÜR GEFÜLLTE BUCHTELN

1. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck mit etwa 0,5 cm Höhe aus. Zerschneide den Teig nun mit einem feuchten Messer in 18 gleichgroße Quadrate. Sie sollen eine Größe von etwa 8x8 cm haben. Gib je einen Esslöffel Füllung in die Mitte jedes Quadrates. Falte nun die Ränder aller vier Seiten über die Füllung, dass es wie ein Säckchen verschlossen ist. Rolle die Buchtel mit der Hand kurz, damit sie rund wird und richtig schließt. Lege sie dann in die mit Butter eingefettete Backform. Verfahre so mit jedem Teigquadrat.

## BUCHTELN OHNE FÜLLUNG

1. Zerteile den Teig in 18 gleichgroße Stücke und rolle diese mit der Hand zu Kugeln. Schichte diese in die mit Butter eingefettete Backform.
2. Lasse die Buchteln, egal, ob mit oder ohne Füllung, in der Form noch einmal für 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen.  
  
Heize dabei den Ofen auf 180° C (160° C Umluft) vor.
3. Jetzt die Butter zum Bestreichen schmelzen und abkühlen lassen. Die Oberfläche der Buchteln in der Auflaufform gleichmäßig mit Butter bestreichen.
4. Backe die Rohrnudeln nun für etwa 25 bis 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
5. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen. Bestreue sie großzügig mit Puderzucker und serviere sie noch warm.

- 500 g Mehl Type 405
- 220 ml Milch
- 30 ml Mineralwasser sprudelnd
- 75 g Butter
- 90 g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker\* 8g
- 21 g frische Hefe oder 1 Pckg. Trockenhefe
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

## ZUM BESTREICHEN UND BESTÄUBEN

- 70 g Butter
- 200 g Puderzucker\*

