

Buchtel mit würziger Grammel Füllung



Zutaten:

Mehl Glatt
Trockenhefe
Zucker
Ei (M)
Butter
Milch
Salz
Geschmolzene Butter zum bestreichen/tunken der Buchtel

Einheit

500g
1 Pkg.
20g
1 Stück
140g
260ml
100g

Für die Grammel Füllung:

Zwiebel weiß (Mittelgroß) fein gehackt
Butter
Grammel
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 Füllung, 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 Buchten 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 ausschneiden und von der Füllung jeweils 1 gut gehäuften Teelöffel aufsetzen und den Teig mit den Fingern verschließen und zusammendrücken. Die Buchten kurz in geschmolzene Butter tauchen und mit dem Kopf nach Oben in eine Auflaufform oder Backform setzen. Die Buchten können noch ein paar Minuten im warmen rasten.
- 7) Die vollgeschichtete Auflaufform in ein vorgeheiztes Backrohr geben und bei 180°C für ca. 30 Minuten „goldbraun“ backen.