

Buchteln



Zutaten für 4 Personen (20 Stück)

70g Margarine (oder 50g Butter)
1 Ei
1/8 l Milch
1/2 TL Salz
50g Zucker
1/2 Würfel Germ
200g griffiges Mehl
100g glattes Mehl
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
Powidl oder Marillenmarmelade

Man gibt die Germ (Hefe) in eine halbe Tasse lauwarmes, gesüßtes Wasser, und lässt sie dort aufgehen.

Die zerlassene Butter wird mit der Milch vermengt.

Sobald die Milch wieder abgekühlt ist, werden alle übrigen Zutaten beigefügt und durchgeknetet. Danach stellt man die zugedeckte Schüssel an einen warmen (sonnigen) Platz, wo man den Teig cirka zwei Stunden gehen lässt. (Je wärmer der Platz, umso schneller kann der Teig weiter verarbeitet werden).

Anschließend werden dem Teig esslöffelgroße Stücke entnommen und auf einem bemehlten Nudelbrett flach gedrückt.

Man gibt auf jedes Teigstück einen gehäuften Teelöffel Powidl und schließt es zu einer Buchtel.

Die Buchteln werden von allen Seiten mit zerlassener Butter bestrichen, eng in eine Form geschichtet und kommen ins Rohr.

ZUTATEN: Topfenfülle

- * 250g Topfen
- * 1 Ei
- * 50g Zucker
- * EL Butter
- * Rosinen
- * Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone oder
- * Vanillezucker

ZUTATEN: Mohnfülle

- * 250g Mohn (gemahlen)
- * 1 Tasse schwarzen Kaffee
- * 3 EL Honig
- * grob geriebene Mandeln

Die Zutaten werden vermischt, anschließend lässt man die Masse kurz aufkochen. Sobald die Masse ausgekühlt ist, werden damit die Buchteln gefüllt.