REZEPT FÜR BUCHTELN

BUCHTELN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Stück | 60 Min. | + Gehzeit

Zutaten

- 100 ml Milch
- 60 g SweetFamily Bio-Zucker
- 15 g frische Hefe
- 170 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g Weizen-Vollkornmehl
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1⁄2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 EL brauner Rum
- 80 g weiche Butter
- 50 g Schlagsahne
- Mehl zum Bearbeiten

9078

ZUBEREITUNG

376	8	42	17
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen und in eine Rührschüssel geben. 25 g Bio-Zucker und zerbröckelte Hefe darin auflösen. Beide Mehle, Eigelb, Ei, Salz, Zitronenschale, Rum und 40 g Butter zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Sahne in eine ofenfeste Form (ca. 15 x 20 cm) geben. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Zu einer Rolle formen und in 6 Stücke teilen. Zu Kugeln formen und dicht an dicht in die Form setzen. Übrige Butter zerlassen und Teigkugeln damit bestreichen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Buchteln zugedeckt erneut an warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen. Mit 20 g Bio-Zucker bestreuen.

3. Buchteln im heißen Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit übrigem Zucker bestreuen und warm servieren.