

REZEPT FÜR BUTTER BUNS



BUTTER BUNS

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stück | 50 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 90 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 40 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 60 g Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 250-275 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für das Blech

Für Füllung und Topping:

- 60 g weiche Butter
- 50 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- ca. 2 EL SweetFamily Bio-Zucker



217

ZUBEREITUNG

197

Kcal

Pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

25

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

Vorteig für Hefeteig herstellen:

1. Für den Teig Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 2 TL Braunem Bio-Zucker darin auflösen. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Hefeteig kneten und gehen lassen:

2. Hefemilch, übrigen Braunen Bio-Zucker, Butter, Ei, 250 g Mehl und Salz verkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht, bei Bedarf etwas mehr Mehl zufügen. Teig zugedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Füllung rühren und Butter Buns formen:

3. Inzwischen für die Füllung 50 g weiche Butter mit Braunem Bio-Zucker cremig rühren. Teig auf etwas Mehl zu einer Rolle formen und in 12 Portionen teilen. Jeweils etwas flachdrücken und ca. 1 TL Füllung mittig darauf geben. Teig darüber zusammendrücken, zu Kugeln rollen und mit der Naht nach unten in die gefetteten Vertiefungen eines Muffinsblechs setzen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Butter Buns backen und wälzen:

4. Backofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Buns darin 8-10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Übrige 10 g Butter zerlassen, Buns damit bepinseln und im Bio-Zucker wälzen.

Tipps:

Im Muffinsblech behalten die Butter Buns

REZEPT FÜR BUTTER BUNS

besonders schön ihre Form und Füllung – wer ein beschichtetes Blech hat, muss es vorab nicht fetten.

Wer kein Muffinsblech besitzt, kann die Butter Buns nach dem Formen auch auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nach dem erneuten Gehen backen. Sollte dabei etwas Füllung auslaufen, diese einfach anschließend mit der flüssigen Butter beim Bepinseln auf die Buns streichen.