

BUCHTELN BACKEN - FLUFFIG LEICHTES HEFEGEBÄCK MIT FRUCHTIGER FÜLLUNG

Gehzeiten: Teig 30 Min. | Buchteln 45-60 Min. |
Backzeit: 30-35 Min.



Buchteln sind ein fluffiges Hefengebäck, das je nach Geschmack gefüllt werden kann. Meistens kennt man sie

gefüllt mit Pflaumen oder Pflaumenmarmelade, aber das kann man ganz seinem eigenen Geschmack anpassen, das ist das schöne daran. Sie schmecken buttrig, süß und leicht und können auch wunderbar mit Vanillesauce serviert werden. Außerdem bieten sie auch eine perfekte Gelegenheit, um die im Sommer eingekochte Lieblingsmarmelade nochmal zu genießen.

Schritt 1

Die Milch in eine Rührschüssel geben und die Hefe darin mit Hilfe von einem Schneebesen auflösen. Das Ei mit reingeben und ebenfalls verquirlen. Mehl, Zitronenabrieb, Zucker, Salz, Vanillepaste und Butter hinzugeben. 3 Minuten auf Stufe 1 kneten, anschließend die Küchenmaschine auf Stufe 2 hochschalten und weitere 7 Minuten kneten. Den glatten Teig aus der Schüssel in eine luftdicht abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 2

Butter schmelzen. Eine [Auflaufform*](#) mit flüssiger Butter austreichen. Den Rest der flüssigen Butter in einer Schüssel beiseite stellen. Den Teig in 12 Teile à 75 g teilen. Die Teiglinge leicht Rundformen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt 3

Zum Füllen der Buchteln die Teigkugeln leicht flach drücken. Nun jeweils einen Teigling in die Handfläche legen, mit der Hand eine Kuhle formen. In die Mitte des Teiges die gewünschte Füllung geben (Eine Pflaume oder einen TL Marmelade z.B.). Anschließend die gegenüberliegenden Ränder zusammenführen und zusammendrücken, so dass ein Halbmond entsteht. Die zusammengedrückten Ränder anschließend Stück für Stück zusammennehmen und so eine Kugel formen (ähnlich wie beim Füllen von Dumplings).

Wenn man die Buchteln **nicht** füllen möchte, braucht man sie nur Rundformen. Dafür einen Teigling nehmen und den Teig zunächst von außen nach innen falten und so rund herum den Teig in die Mitte arbeiten. Anschließend in der hohlen Hand über die Arbeitsfläche kreisen lassen, bis eine gleichmäßige Kugel entsteht.

Schritt 4

Die fertigen Buchteln einzeln in die Schüssel mit flüssiger Butter geben, ganz mit Butter ummanteln und mit etwas Abstand zu einander in eine Auflaufform legen. Anschließend die Form erneut luftdicht bedecken (mit einem Deckel oder Folie) und die Buchteln nochmal 45-60 Min. gehen lassen.

Schritt 5

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Abdeckung von den Buchteln entfernen und die Auflaufform auf der unteren Schiene für 30-35 Min. in den Backofen geben. Ggf. noch etwas Wasser auf den Ofenboden geben und die Ofentür sofort schließen, damit der Dampf nicht entweichen kann.

Schritt 6

Buchteln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen. Dazu passt Vanillesauce ganz wunderbar.

Wer auch die Füllung gerne Selbermachen möchte, der kann [selbstgemachte Marmelade nach meinem Rezept](#) zubereiten.

Viel Spaß beim Nachbacken!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Im Sommer sollte man kalte Milch verwenden, damit der Teig beim kneten nicht zu warm wird.

Die Gehzeiten können je nach Außentemperaturen variieren. Ist es wärmer, lässt man den Teig etwas kürzer gehen, ist es kalt entsprechend länger.

Wenn man beim Backen Dampf dazu gibt, bekommen die Buchteln nochmal besonders Auftrieb.

Man kann sie die nächsten Tage mit Zugabe von etwas Wasser im Ofen nochmal warm machen, wer sie am liebsten warm isst.

Rezept für 12 Buchteln:

- 200g Milch (kalt im Sommer, Zimmertemperatur im Winter)
- 15g frische Hefe (alternativ 5g Trockenhefe)
- 1 Ei
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 500g Dinkelmehl Typ 630 (alternativ Weizenmehl Typ 550)
- 50g Zucker
- 5g Salz
- 1 TL Vanillepaste (alternativ Vanillezucker)
- 80g Butter
- etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche
- ca. 100g flüssige Butter zum wälzen und Einfetten der Form
- Füllung nach Wahl (ca. 100g Marmelade, Pflaumen, was das Herz begehrt...)
- 1-2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 73

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: