

BUCHTELN

HEFETEIG

GRUNDREZEPT



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE ZUBEREITUNG
2 STUNDEN GEHZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE
2/5

ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG

- 500 G MEHL
- 1 WÜRFEL FRISCHE HEFE
- 70 G ZUCKER
- 150 ML LAUWARME MILCH
- 100G WEICHE BUTTER
- 1 EI (AUF ZIMMERTEMPERATUR)
- 1 PRISE SALZ

WEITERE ZUTATEN

- 150 G MARMELADE
- CA. 50 G FLÜSSIGE BUTTER ZUM EINFETTEN
- BACKFORM MIT 26 CM DURCHMESSER
- PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

ZUBEREITUNG

MEHL IN EINE RÜHSCHÜSSEL GEBEN UND MIT EINEM ESSELÖFFEL EINE MULDE IN DER MITTE FORMEN. HEFE IN DIE MULDE BRÖSELN UND 2 EL ZUCKER DARAUF STREUEN. DIE MULDE MIT DER LAUWARMEN MILCH AUFFÜLLEN. DEN VORTEIG CA. 10-15 MIN. Y RUHEN LASSEN, BIS SICH OBEN BLASEN BILDEN.

DIE RESTLICHEN ZUTATEN IN DIE SCHÜSSEL GEBEN UND MIT DEN KNETHAKEN ZU EINEM GLATTEN TEIG KNETEN. DEN TEIG ZU EINER KUGEL FORMEN UND MIT FLÜSSIGER BUTTER BESTREICHEN. DEN HEFETEIG IN DER RÜHRSCHÜSSEL MIT EINEM GESCHIRRTUCH ABDECKEN UND FÜR CA. 90 MINUTEN AN EINEM WARMEN ORT OHNE LUFTZUG GEHEN LASSEN.



NACH DER GEHZEIT DEN TEIG CA. 1 CM DICK AUSROLLEN. MIT EINER TASSE KREISE AUS DEM TEIG AUSSTECHEN. IN DER MITTE JEDES KREISES EINEN TEELÖFFEL MARMELADE VERTEILEN. DIE RÄNDER DES TEIG-KREISES NACH OBEN KLAPPEN UND ZUSAMMEN ANDRÜCKEN, SODASS SICH EIN GEFÜLLTER KNÖDEL ERGIBT.



DIE GEFÜLLTE BUCHEL MIT BUTTER BEPINSELN UND IN DIE EINGEFETTETE FORM LEGEN. FORTFAHREN, BIS CA. 15 BUCHELN GEFORMT UND IN DER BACKFORM VERTEILT WURDEN. DEN BACKOFEN AUF 200°C OBER-UNTER-HITZE VORHEIZEN. DIE BUCHELN IN DER FORM ERNEUT MIT BUTTER BEPINSELN UND ANSCHLIESSEND IM VORGEHEIZTEN OFEN FÜR CA. 30 MINUTEN BACKEN.

NACH DER BACKZEIT DIE BUCHELN AUS DEM OFEN HOLEN UND WENN SIE ABGEKÜHLT SIND MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN.

