

# Rezept September 2014 - Gefüllte Buchteln

Dessert oder süßes Hauptgericht



## Zutaten

500 g	Mehl			Salz
250 ml	Milch	2		Eier
1	Würfel Hefe	200 g		Butter
30 g	Zucker (WL)			Mehl zum Bearbeiten
1	Vanilleschote (WL)			Puderzucker
1	Bio-Zitrone	24		Zwetschgen
		24		Würfelzucker

## So geht's

1. Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch leicht erwärmen, Hefe zerbröseln, mit 1 TL Zucker und 50ml lauwärmer Milch in die Mulde geben. Etwas Mehl vom Rand auf die Hefemilch-Mischung geben. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen.
2. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Zitronenschale fein abreiben. Restlichen Zucker, restliche Milch, 1 Pr. Salz, Vanillemark und Zitronenschale zugeben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine verrühren. Eier unterkneten, 120g Butter zugeben und zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Zugedeckt 40Min. gehen lassen.
3. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig darauf gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in 24 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen und in die Mitte eine mit einem Würfelzucker gefüllten Zwetsche setzen.
4. Restliche Butter schmelzen, eine Auflaufform dünn auspinseln, Buchteln nebeneinander dicht an dicht setzen. Mit der restlichen Butter bepinseln, abgedeckt 15 Min. gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schien 35-40 Min. backen.
6. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce servieren.