

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Buchteln mit Marmeladenfüllung

Zutaten für 6-8 Personen

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 500 g Mehl
- 35-40 g frische Hefe
- 3 Eier, Größe M
- 1 Päckchen Orangenschale
- 220 ml Milch, lauwarm
- 1 Prise Salz
- 12 Esslöffel Marmelade
- 1 Auflaufform (38 x 30 cm)



Zubereitung (ca. 30 Minuten)

Verrühren Sie die lauwarme Milch mit der Hefe und dem Zucker in einer Schüssel.

Mischen Sie anschließend das Mehl mit 70 g weicher Butter, den Eiern, der Orangenschale und einer Prise Salz darunter und kneten Sie den Teig mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer ca. 5 Minuten bis eine glatte Masse entsteht. Bestäuben Sie den Teig leicht mit Mehl.

Decken Sie die Schüssel mit einem sauberen, trockenen Handtuch ab und lassen den Hefeteig an einem warmen Ort (25°-40° Grad) für 35 Minuten gehen. Wenn der Teig die doppelte Größe erreicht hat ist er fertig. (ACHTUNG, bei über 40° Grad geht die Hefe kaputt und der Teig bleibt flach)

Legen Sie den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Fläche und schütten Sie sich einen kleinen Haufen Mehl daneben, falls der Teig noch klebrig beim kneten ist. Der Teig ist fertig, wenn er geschmeidig ist, aber nicht mehr an den Fingern kleben bleibt.



Nach dem kneten wird der Hefeteig zu einer Rolle geformt und 12 gleich große Stücke abgeschnitten. Die Teiglinge werden auf der mit Mehl bestäubten Fläche flach gedrückt und in der Mitte mit Marmelade gefüllt.



Anschließend werden die gefüllten Teiglinge nach oben zusammen gedrückt und zu Kugeln geformt.

Fetten Sie die Auflaufform mit Butter ein und setzen Sie die Buchteln mit Abstand voneinander in die Form. Schmelzen Sie die restliche Butter und geben Sie diese über die Buchteln (*Sie können die Buchtel auch in flüssiger Butter wenden*). Lassen Sie die Buchteln im warmen Ofen (25°-40° Grad) weitere 15 Minuten gehen und nehmen Sie die Buchteln dann wieder heraus und heizen den Ofen auf.

Backen (vorgeheizt)

25 Minuten bei 180° Grad mit Ober- und Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten (*empfohlen*), oder 160° Grad Umluft (*mittlere Schiene*).

Tipps

- Verwenden Sie 3-4 verschiedenen Marmeladen
- Dazu passt eigene Vanille Sauce. Kochen Sie 400 ml Milch mit einer ausgekratzten Vanilleschote auf. Verrühren Sie 4 Eigelbe mit 100 g Zucker, nehmen Sie die Milch von der Kochstelle und mischen Sie die Eigelbe unter. Die Masse auf kleiner Flamme rühren (ACHTUNG, darf nicht kochen), bis die Flüssigkeit eingedickt ist – fertig ist die eigene Vanillesauce!
- Geben Sie zu den Buchteln 1-2 Kugeln Vanilleeis, oder essen Sie die Buchteln nur mit Puderzucker bestäubt lauwarm.



el Stefano wünscht Guten Appetit!