

**nobilia®**



# Klassische BUCHTELN

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge nun das Mehl, das Salz, die Eigelbe, die warme Milch und die weiche Butter hinzu und knete aus den Zutaten in 7-10 Minuten einen weichen, aber nicht klebenden Hefeteig.

Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe die Schüssel und den Teig mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen. Teile den Teig nun in 15-16 Portionen ein. Arbeite hierbei ohne Mehl,

damit sich die Buchteln gut verschließen lassen. Öffne eine Teigkugel in der Hand oder auf der Silikonmatte ein wenig zu einem Kreis, achte aber darauf, dass er nicht zu dünn ist, damit der Teig beim Verschließen nicht reißt. Gib mit dem kleinsten Eisportionierer (oder mit einem Teelöffel) eine etwa walnussgroße Menge Marmelade in die Mitte. Verschließe die Buchtel nun, in dem du mit den Fingerspitzen den Teig wie ein Säckchen zusam-

mendrückst. Schmilz danach die Butter in einer 28 cm Ø Emaille-Ofenform und setze die Buchteln hinein: eine in die Mitte, 5 in die zweite und die restlichen in die äußerste Reihe. Bestreiche sie auch rundherum mit der flüssigen Butter, so dass sie nicht zusammenkleben. Stelle dann das Ofenblech in den kalten Ofen, stelle ihn auf 170°C O/U und backe die Buchteln darin für etwa 25-30 Minuten in der unteren Einschubleiste.

*du benötigst*

## Für den Hefeteig:

|       |                |
|-------|----------------|
| 42 g  | Hefe           |
| 20 g  | Wasser         |
| 80 g  | Zucker         |
| 500 g | Mehl           |
| 1 TL  | Salz           |
| 2     | Eigelb         |
| 250 g | Milch (warm)   |
| 120 g | Butter (weich) |

## Zum Fertigstellen

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 350 g | Marillenmarmelade |
| 80 g  | Butter (flüssig)  |
| 30 g  | süßer Schnee      |

Sallys App

