

Buchteln mit Himbeermarmelade



Zutaten für ca. 15 Buchteln

- 185 ml Milch
- 150 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 500 g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Dotter
- Marmelade

Zubereitung

1. Butter und Zucker erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Die kalte Milch dazugeben, die Hefe hineinbröckeln und auflösen.
2. Mehl, Salz, Eier und Dotter in eine Schüssel geben, die Hefe-Milch-Mischung dazugeben und alles ein paar Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Germteig in 15 gleich große Portionen teilen und diese zu Kugeln formen.
5. Das Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Jede Kugel flach drücken und 1 Esslöffel Marmelade darauf geben. Die Buchteln so schließen, dass die Füllung gut ummantelt ist. Mit der Verschlussstelle nach unten in eine befettete und bemehlte Auflaufform geben.
7. Die Buchteln für ca. 30 Minuten ins Rohr geben, bis sie goldbraun sind.
8. Noch warm servieren und genießen!

Viel Freude beim Nachbacken!

