

Buchteln mit Pflaumenmus

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl
125 ml lauwarme Milch
80 g Zucker
80 g zimmerwarme Butter
2 Eier
1 Würfel Hefe
1 TL Zitronensaft
Salz

Für die Füllung:

250 g möglichst festes Pflaumenmus

Für die Dekoration:

5 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zubereitung Teig im Brotbackautomaten:

Zuerst die feuchten Zutaten, darauf den Zucker, zum Schluss Mehl und Salz in den Teigbehälter geben. Das Programm "Teig" auswählen und starten (Dauer ca. eine Stunde 20 Minuten). Der Teig ist dann geknetet und aufgegangen.

Zubereitung Teig per Hand:

Die Butter in die lauwarme Milch geben. Hefe in die Mischung bröseln und unter Rühren (mit einem Holzlöffel) auflösen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und den Zucker hineingießen. Die Eier aufschlagen und dazugeben, dann die Milchemischung dazugießen, außerdem den Zitronensaft. Zum Schluss die Prise Salz darüber streuen und alles mit den Händen oder mit dem Mixer (Knethaken) zu einem elastischen Teig verkneten. Danach die Rührschüssel abdecken und

bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde lang stehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist. In der Zwischenzeit eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten.

Weiterverarbeitung:

Den Teig noch einmal kurz durchkneten, eine lange "Wurst" daraus formen und diese in ca. 20 Stücke teilen (jedes Stück wiegt ca. 45 g). Jedes Stück zur Größe einer Untertasse ausrollen oder einfach mit dem Handrücken flachdrücken und einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte setzen. Zum Ausrollen die Arbeitsfläche entweder mit etwas Mehl bestreuen, damit die Hefefladen nicht festkleben, oder ein Backtuch (ein dünnes, fein gewebtes Tuch aus Baumwolle oder feinem Leinen) unterlegen. Die Fladen über dem Pflaumenmus zusammendrücken und mit der Verschlussseite nach unten in die Springform setzen. Die Form mit einem Tuch abdecken und die Buchteln zehn Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Heißluft 160 Grad) vorheizen. Anschließend die Form für ca. 30 Minuten in den Backofen geben. Kurz vor dem Ende der Backzeit, wenn die Buchteln fast fertig sind und schon etwas Farbe angenommen haben, mit zerlassener Butter bestreichen und fertig backen. Die fertigen Buchteln vorsichtig aus der Form lösen, kurz abkühlen lassen, dann dick mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de