

Rezept

# Buchteln mit Sanddornfüllung

Ein Rezept von Buchteln mit Sanddornfüllung, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>140 g</b> Butter	<b>100 ml</b> Milch
<b>350 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe
<b>100 g</b> Zucker	<b>1</b> Ei
<b>1</b> Eigelb	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>12 TL</b> Sanddorn-Fruchtaufstrich (ca. 120 g)
Fett für die Form	Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

## Zubereitung

1. 100 g Butter mit der Milch vorsichtig erhitzen, bis sie geschmolzen ist, danach wieder auf Handwärme abkühlen lassen. Das Mehl mit der Hefe vermischen und mit allen anderen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten (Step 1). Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig in 12 Portionen teilen. Jede Portion in der Hand flach drücken und etwas in die Länge ziehen (Step 2). 1 TL Sanddornaufstrich auf eine Seite geben, den Teig zusammenklappen, verschließen und vorsichtig zu einem Ei formen (Step 3). Eine Auflaufform (Fassungsvermögen ca. 2 l) ausfetten, die Teigportionen hineinsetzen und im heißen Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen.
3. Die restliche Butter schmelzen und die Buchteln während der Backzeit zweimal damit bestreichen. Wenn sie schön gebräunt sind, aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.