Rezept

Kärntner Buchteln

Ein Rezept von Kärntner Buchteln, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Päckchen	Vanillezucker
75 g	Butter
	Mehl zum Verarbeiten
150 g	Pflaumenmus
	Puderzucker zum Bestäuben
1	Würfel Hefe (42 g)
50 g	Zucker
1	Ei
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
	Fett für die Form
50 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Aus den Zutaten für den Teig nach dem Grundrezept einen Hefeteig zubereiten und bis zur doppelten Größe gehen lassen.

2. Gegangenen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem 1 cm dicken Quadrat ausrollen und in 16 Quadrate schneiden. Jeweils 1 gehäuften TL Pflaumenmus darauf geben, die Teigecken hochziehen und zusammendrücken. Die Form einfetten, Buchteln nebeneinander mit der Naht nach unten hineinsetzen. Weitere 30 Min. gehen lassen.

3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Butter zerlassen und über die Buchteln gießen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) in ca. 25 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben.