

Rezept

## Gefüllte Buchteln

Ein Rezept von Gefüllte Buchteln, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>600 g</b> Mehl	<b>1</b> Würfel Hefe (42 g)
<b>1 EL</b> Zucker	<b>125 g</b> Butter
<b>3</b> Eier	<b>1 Prise</b> Salz
<b>250 ml</b> lauwarme Milch	<b>100 g</b> Marzipanrohmasse
<b>50 g</b> Rumrosinen	<b>50 g</b> Mandelstifte
<b>50 g</b> Butter	Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Arbeiten	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 runde oder eckige geschlossene Form von 28 cm Ø (12 Buchteln) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit**  
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

### Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln, mit Zucker und 100 ml lauwarmem Wasser verrühren, in die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter zerlassen. Mit Eiern, Salz und Milch verrühren. Zum Vorteig geben und rasch zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt in 30 Min. zur doppelten Größe aufgehen lassen.
3. Die Marzipanrohmasse klein schneiden, mit den Rosinen und Mandeln verkneten. Den Backofen vorheizen.
4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kräftig durchkneten, zur Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück etwas flach drücken, 1 TL Füllung darauf geben, den Teig zusammenschlagen und zu einer Kugel formen.
5. Die Butter zerlassen. Die Backform mit Butter bepinseln. Die Teigkugeln rundum mit der restlichen Butter bestreichen und in die Form setzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 180°) in 25 Min. goldbraun backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben.