

Rezept

Kärntner Buchteln

Ein Rezept von Kärntner Buchteln, am 09.06.2026

Zutaten

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

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.