

Rezept

Omas Apfelbuchteln

Ein Rezept von Omas Apfelbuchteln, am 22.07.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

400 g Mehl	50 g Zucker
½ Würfel Hefe	125 ml Milch
70 g Butter	1 Ei
2 Eigelb	¼ TL Salz
fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	4 EL gemahlener Mohn (nach Belieben)

FÜR DIE FÜLLUNG:

2 mürbe, säuerliche Äpfel (ca. 350 g, z. B. Cox, Elstar)	2 EL Zitronensaft
	2 EL Zimtucker

AUSSERDEM:

30 g weiches Butterschmalz	ca. 4 EL Zimtucker
l Meh zum Arbeiten	Puderrucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Backform von 20 × 20 cm (9 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Den Zucker in die Mulde geben, die Hefe dazubröseln. Die Milch leicht erwärmen, ca. zwei Drittel davon in die Mulde gießen und mit Zucker, Hefe und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Teigansatz zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter in der restlichen lauwarmen Milch zerlassen, Ei und Eigelbe unterrühren. Milchmischung, Salz und Zitronenschale (und nach Belieben Mohn) zum Teigansatz geben, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. verkneten. Die Schüssel abdecken und den Hefeteig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat.
3. Inzwischen für die Füllung die Äpfel schälen, achteln, vom Kerngehäuse befreien (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel in kleine Stücke schneiden, sofort mit Zitronensaft und Zimtucker vermischen. Die Form mit der Hälfte des Butterschmalzes einfetten und mit ca. 2 EL Zimtucker ausstreuen.
4. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer dicken Rolle formen und in neun gleich große Stücke schneiden. Die Teigportionen zu 12 - 15 cm großen Fladen flach drücken, dabei die Ränder etwas flacher drücken als die Mitte. Die Äpfel jeweils in der Mitte der Fladen aufhäufeln. Die Teigblätter über die Füllung ziehen, zusammendrücken und gut verschließen.

5. Die Teigkugeln mit der Naht nach unten in die Form legen und weitere ca. 15 Min. zugedeckt gehen lassen. Das übrige Butterschmalz zerlassen und die Buchteln damit bepinseln. Mit dem restlichen Zimtzucker bestreuen. In den kalten Ofen schieben, bei 180° (Mitte) 30 - 40 Min. backen. Herausnehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form stürzen und voneinander lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.