

Samstag, 13. Okt. 2018

Buchtel



Zutaten:

50 dag Mehl
1 Eier
1 Dotter
5 dag Butter, zerlassen
8 dag Zucker
1/16 l Obers
1/8 l Milch lauwarm
1 Würfel Germ
Salz, Zitronenschale, Rum
1 Pkg Vanillezucker

20 dag Powidl
10 dag Butter zerlassen

Aus Milch, Germ und 4 EL Mehl ein Dampf
zubereiten.

Mehl in eine Rührschüssel geben, zerlassene
Butter, Obers, Zucker, Eier, Dotter, Salz,
Zitronenschale, Rum und Dampf dazugeben.
Teig abschlagen, bis er seidig glatt wird, Blasen
wirft und sich von der Schüssel und den
Knethaken löst.

Mit feuchtem Tuch oder Frischhaltefolie
abdecken und an einem warmen Ort gehen
lassen

Den Teig auswalken und Kreise ausstechen (mit
einem Trinkglas oder Keksausstecher)

Mit Powidl füllen und zu einer Kugel formen.
Diese Kugel in flüssiger Butter schwenken und
in eine Pfanne setzen.

Mit einem Tuch abdecken bis sich das Volumen
der Buchteln verdoppelt hat.

Bei 180 C ca. 20 Min backen, bis sie eine
goldgelbe Farbe haben.

Vollwert-Variante

Vollwert Buchtel

<p><u>Zutaten:</u></p> <p>25 dag Weizenmehl 25 dag Weizenvollkornmehl 1 Germ 4 dag Honig 2 dag Staubzucker 1 Pkg. Vanillezucker 1 Ei 1 Dotter 6 - 8 dag weiche Butter 200 ml Milch Salz, Rum, Zitronenschale</p> <p>20 dag Powidl 10 dag Butter zerlassen</p>	<p>Germ mit einer Prise Zucker und 2 EL Milch verrühren und kurz stehen lassen. Eier, Dotter, Honig und Staubzucker schaumig rühren, danach Rum zufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit feuchtem Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen</p> <p>Den Teig auswalken und Kreise ausstechen (mit einem Trinkglas oder Keksausstecher) Mit Powidl füllen und zu einer Kugel formen. Diese Kugel in flüssiger Butter schwenken und in eine Pfanne setzen. Mit einem Tuch abdecken bis sich das Volumen der Buchteln verdoppelt hat. Bei 180 C ca. 20 Min backen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.</p> <p><u>TIPP:</u> dieser Teig kann auch nur mit Dinkelvollmehl zubereitet werden!</p>
---	---

Vanilleschaum

<p><u>Zutaten:</u></p> <p>6 dag Zucker $\frac{1}{2}$ l Milch 1 EL Maizena 2 Dotter 1 Vanilleschote</p>	<p>Dotter und Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Milch mit dem Mixer aufschlagen und Maizena unterrühren Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und in die restliche Milch hineingeben und aufkochen. Die Eiermilch einrühren und auf kleiner Flamme erhitzen. Noch lauwarm mit den Buchteln servieren und genießen!</p>
---	---

Rezept: Ing. Maria Lehner und Michaela Tumeltshammer, BEd.