



## Oma's Buchteln

### Zutaten:

- 500 g Mehl (glatt)
- 30 g Germ (Hefe)
- 80 g Zucker
- etwa 250 ml lauwarme Milch
- 2 - 3 EL Butter für die Form
- 80 g Butter, zerlassen
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- abgeriebene Schale von einer halben Zitrone
- Prieser Salz
- etwa 150 g Powidl (feste Pflaumenmarmelade)
- Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen

### Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel geben, oben eine Grube machen und dort die Germ hineinbröseln. Germ mit etwas Zucker bestreuen, 2 bis 3 EL warmer Milch beträufeln und vom Rand her mit etwas Mehl zudecken. Schüssel mit einem sauberen Tuch zudecken und an einen warmen Ort zum Aufgehen stellen (etwa 10 bis 15 Minuten).

Inzwischen eine große Bratpfanne oder Auflaufform dick mit Butter ausstreichen.

Die zerlassene Butter mit der restlichen Milch, Ei, Dotter, Zitronenschale, Salz und dem restlichen Zucker gut verquirlen.

Diese Masse in die Mehlschüssel mit dem mittlerweile aufgegangenen Dampf geben und den Teig mit dem Kneithaken solange abschlagen, bis er glatt und glänzend ist und sich leicht von der Schüssel löst. Wieder mit einem Tuch zudecken und noch einmal aufgehen lassen, bis der Teig mindestens die Hälfte an Volumen zugenommen hat (etwa 30 bis 40 Minuten).

Den Teig jetzt in etwa ei-große gleiche Teile schneiden, die man mit der Hand auszieht, bis sie etwa handtellergrößer sind. In die Mitte mit einem Teelöffel kleine Patzen aus Powidl setzen. Den Teig um den Powidl paketartig schließen und jedes Stück in zerlassene Butter tauchen (die Butter darf warm, aber auf keinen Fall heiß sein).

Diese Stücke (Buchteln) mit der Naht nach unten in die bebutterte Bratpfanne eng nebeneinanderlegen.

Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Wuchteln noch einmal an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sie die Hälfte an Volumen zugenommen haben. Dann etwa 40 bis 45 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die fertigen Buchteln etwas auskühlen lassen. Noch warm mit Staubzucker bestreuen. Wenn sie beim Einlegen genügend befettet wurden, lassen sie sich leicht voneinander trennen.

Tipp: Statt Powidl kann man auch Marillen- oder andere Marmeladen verwenden. Dabei muss man aber darauf achten, dass die Marmelade sehr fest sein muss, damit sie beim Backen nicht ausrinnt:

*Buchteln werden in anderen Gegenden Dampfnudeln genannt.*

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)