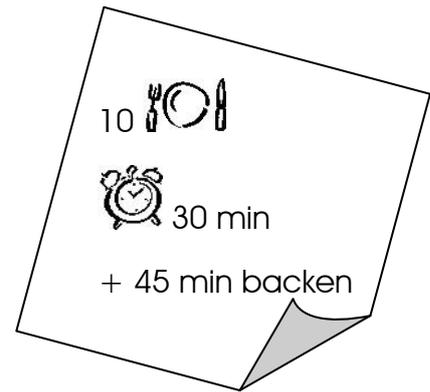


Buchteln

Zutaten

55 dag Mehl
 1 TL Salz
 8 dag Zucker
 4 dag Germ
 2 Eier
 ¼ Liter Milch
 8 dag Butter

1 Glas Marmelade (Marille)
 10 dag Butter



Vorbereitung

Zutaten und Geräte vorbereiten. Rohr vorheizen. Butter (10 dag) in einer feuerfesten Form schmelzen.

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Milch Zucker Butter (8 dag)	erhitzen → bis die Butter schmilzt	Topf
restliche Zutaten	in eine große Schüssel geben	Plastikschüssel
Milchmischung	zur Mehlmischung geben und kneten	Mixer mit Kneithaken
Teig	ausrollen (40 x 50 cm groß)	Nudelholz
	in 20 Teigquadrate schneiden	
auf jedes Quadrat	1 EL Marmelade geben	EL
	Quadratecken oben zusammendrücken	
Buchteln	„verkehrt“ in die Form setzen	
	bei 170° backen	(Heißluft)
fertige Buchteln	stürzen und anzuckern	



Tipp:

Du kannst die Buchteln auch mit Zwetschken oder Mozartkugeln füllen.