



## **Buchteln (15 Stück)**

### Zutaten:

400 g Bio-Dinkelweißmehl  
200 g Bio-Einkornvollmehl  
1 P. Germ (ca. 45 g)  
95 g Staubzucker  
95 g Butter  
240 ml Milch  
Prise Salz  
1 EL Vanillezucker  
Zitronenschale  
4 Eidotter  
2 Eier

### Fülle:

Zwetschken-Marmelade oder Marmelade nach Wahl  
Marmelade je nach Geschmack mit Rum und Zimt anrühren.

### Zubereitung:

Germ in warmer Milch auflösen, 50 g vom Bio-Dinkelweißmehl beigeben, glattrühren und mit Bio-Dinkelweißmehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort (z.B.: Backofen auf 50 Grad aufheizen) gehen lassen (Dampfl).

Butter schmelzen und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten (mit Kochlöffel oder in der Küchenmaschine), bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst. Teig eine halbe Stunde zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen. Danach zu einer Rolle formen und in 15 Teile schneiden. Teigstücke in der Hand flach drücken und in der Mitte mit Marmelade füllen. Die Teigländer/Teigenden nach oben ziehen und miteinander verbinden.

Eine passende Form mit Butter ausstreichen und die Buchteln mit der Verschlussseite nach unten, nebeneinander in die Form setzen. Buchteln oben noch mit flüssiger Butter bestreichen. Zugedeckt nochmal an einem warmen Ort rasten lassen, bis sich die Masse um die Hälfte vermehrt hat. Im vorgeheizten Backrohr hellbraun backen.

- *Backzeit:* ca. 40 min bei 180 Grad Heißluft
- *Tip:* mit Staubzucker bestreuen und Vanillesauce dazu servieren.