

Böhmische Buchteln

Zutaten für den Teig (ca. 15 Stück):

40 g Germ oder 1 Packerl Trockengerme
500 g glattes Mehl
120 g Butter (warm)
250 ml lauwarme Milch
4 Stk. Eidotter aus der Steiermark
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
120 g flüssige Butter
(zum Bestreichen und für die Form)
160 g Powidlmarmelade



Zubereitung:

Zunächst aus der Germ, wenig Zucker, etwas Mehl und einem Schuss lauwarmen Milch ein Dampfl zubereiten. An einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe des Dampfls verdoppelt hat.

Das Dampfl gemeinsam mit dem Mehl, der warmen Milch, den Eidottern, einer Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und der warmen Butter mit den Händen oder in der Küchenmaschine zu einem schönen glatten Teig verkneten. Den Teig für die Buchteln mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach zusammenschlagen, durchkneten und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Dadurch werden die Buchteln noch zarter.

Das Backrohr auf 220°C vorheizen.

Den Germteig ca. ½ Zentimeter dick ausrollen und mit einem Messer oder einem Teigrad in ca. 10x10 cm große Teigstücke scheiden. In die Mitte jedes Teigstückes einen EL Marmelade platzieren und die Buchteln gut verschließen, sodass die Marmelade nicht ausrinnen kann.

Danach werden die Buchteln in der flüssigen Butter getaucht und dicht nebeneinander in eine ausgebutterte Auflaufform gesetzt. Nochmals an einem warmen Ort etwas gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist. Vor dem backen mit Wasser leicht besprühen und ins vorgeheizte Backrohr geben. Danach das Backrohr auf 175°C einstellen und für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer
Hans Toberer