

Buchteln

etwa 10 - 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Auflaufform:****Zur Vorbereitung:**

etwa 50 g Butter
etwa 2 EL brauner Zucker braun für die Form

Hefeteig:

500 g Mehl
1 Prise Salz
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 ½ dl Milch, lauwarm
100 g Zucker
80 g Butter

Füllung:

6 Stk. Aprikosen frisch oder 12 gefrorene Aprikosenhälften
Zucker
½ TL Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Guss:

2 ½ dl Milch
50 g Butter
25 g Zucker

1 Vorbereiten:

Die Gratinform grosszügig mit Butter ausstreichen und mit dem Zucker bestreuen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

2 Teig:

In einem Schälchen wenig Milch mit 2 Esslöffeln Zucker und der Trockenhefe verrühren. Das Ganze abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die restliche Milch für den Teig mit der Butter leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Flüssigkeit darf keinesfalls heiss sein. Nur lauwarm.

Mehl und Salz in einer separaten Schüssel vermischen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe und die lauwarme Butter-Milch-Mischung zum Mehl giessen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, einfach etwas mehr Mehl begeben. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

3 Füllung:

Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Werden tiefgefrorene Hälften verwendet, dann brauchen diese nicht in Stücke geschnitten zu werden. Die Aprikosen mit der geriebenen Orangenschale und Zucker 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Dabei immer wieder umrühren.

4 Guss:

Die 250 ml Milch, 50 Gramm Butter und 25 Gramm Zucker in einem Topf leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Zur Seite stellen.

5 Buchteln formen:

Den Teig in 10-12 gleich grosse Stücke teilen und rund formen. Die Teigstücke ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Teelöffel Aprikosenkonfitüre füllen. Das Teigstück vorsichtig zusammenfalten und mit der Öffnung nach unten in eine gefettete und gezuckerte (2 EL) Gratinform geben.

Wenn alle Kugeln in der Form liegen, den Guss aus Milch, Butter und Zucker darübergiessen und die Buchteln in der Mitte des Ofens für 35-40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 35 - 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ganz toll schmecken die Buchteln auch mit der Dr. Oetker Vanille-Crème.
- Für das Einfetten der Auflaufform kann auch weniger Butter verwendet werden.