Aufgetischt

Buchteln mit Zwiebelmarmelade

Zutaten:

20 g Germ
10 cl Milch
3 cl Obers
1 Prise Zucker
330 g glattes Mehl
1 Ei, 1 Dotter
Salz
abgeriebene Zitronenschale
30 g flüssige Butter; flüssige Butter zum Wenden

Zwiebelmarmelade: 100 g rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen (gehackt), 1 Prise Thymian, 1 EL Butter, 1/4 l Rotwein, Honig, Salz, Pfeffer, Essig

Germ im warmen Milch-Obers-Gemisch auflösen, mit Zucker und so viel Mehl verrühren, bis ein dickflüssiger Vorteig (Dampfl) entsteht. 30 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Eier und Dotter mit Salz, Zitronenschale und flüssige Butter verrühren, übriges Mehl beigeben und mit dem Vorteig verkneten. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, danach zu kleinen Buchteln formen, diese mit Zwiebelmarmelade füllen, in flüssiger Butter wenden und bei 160° C ca. 40 Min. backen.

Zubereitung Zwiebelmarmelade: Für die Marmelade rote Zwiebeln und Knoblauch mit Thymian in Butter anglasen, mit Rotwein löschen, zur Gänze einkochen und mit Honig, Salz, Pfeffer und Essig pikant abschmecken.