



Süße Osterspezialität – Buchteln mit Vanillesoße

Zutaten:

400g Mehl
1 Pck. Germ
50g Staubzucker
Vanillezucker
Orangenzesten
Zitronenzesten

1 Pr. Salz
1 Stk. Ei
200g Milch
100g Butter

Zubereitung:

- Trockengerm zuerst mit glattem Mehl gut vermischen.
- Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel. Die Milch sollte lauwarm sein und die Butter und Eier Zimmertemperatur.
- Lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Formen einfetten.
- Ofen auf 170°C vorheizen.
- Den Teig in Teiglingen 80g abwiegen.
- Die Teiglinge zu einer Kugel schleifen und plattdrücken und mit Marillenmarmelade füllen. Die Ränder verschließen und umgedreht in die Form setzen.
- 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- Mit Butter bepinseln und bei ca. 20 Minuten backen.
- Wenn sie eine goldbraune Farbe erreicht haben, sind sie fertig und bereit zu verzehren. Am besten mit Staubzucker und Vanillesoße genießen.

Tipp:

Zu wenig Gehzeit: Wenn der Germteig nicht lange genug geht, bleiben die Buchteln dicht und schwer.

Tipp:

Der Teig muss sein Volumen mindestens verdoppeln. Nach dem Formen die Buchteln noch einmal 20–30 Minuten gehen lassen.

Flüssigkeit zu heiß oder zu kalt

Hefe ist empfindlich: Zu heiße Milch zerstört die Hefe. Zu kalte Milch verhindert, dass sie richtig arbeitet. Ideal: etwa handwarm (ca. 35–37 °C).

Kleiner Küchen-Trick aus der Mehlspeisküche:

Nach dem Backen die Buchteln 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann erst auseinanderziehen – so bleiben sie besonders saftig.