

Flüsse der Genüsse

Powidl Buchteln

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Backzeit: Etwa 30 – 40 Minuten bei 170°C Heißluft.

Für 4 Personen (20 Stück)

Zutaten

70g Margarine (oder 50g Butter), 1 Ei, 1/8 l Milch, 1/2 TL Salz, 50g Zucker, 1/2 Würfel Germ, 200g griffiges Mehl, 100g glattes Mehl, geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, Powidl

Zubereitung

Man gibt die Germ (Hefe) in eine halbe Tasse lauwarmes, gesüßtes Wasser, und lässt sie dort aufgehen. Die zerlassene Butter wird mit der Milch vermengt.

Sobald die Milch wieder abgekühlt ist, werden alle übrigen Zutaten beigefügt und durchgeknetet.

Danach stellt man die zugedeckte Schüssel an einen warmen (sonnigen) Platz, wo man den Teig cirka zwei Stunden gehen lässt. (Je wärmer der Platz, umso schneller kann der Teig weiter verarbeitet werden).

Anschließend werden dem Teig esslöffelgroße Stücke entnommen und auf einem bemehlten Nudelbrett flach gedrückt.

Man gibt auf jedes Teigstück einen gehäuften Teelöffel Powidl und schließt es zu einer Buchtel.

Die Buchteln werden von allen Seiten mit zerlassener Butter bestrichen, eng in eine Form geschichtet und kommen ins Rohr.

Weitere Füllungen

Topfenfülle: 250g Topfen, 1 Ei, 50g Zucker, EL Butter, Rosinen, geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, Vanillezucker

Mohnfülle: 250g Mohn (gemahlen), 1 Tasse schwarzen Kaffee, 3 EL Honig, grob geriebene Mandeln

Die Zutaten werden vermischt, anschließend lässt man die Masse kurz aufkochen. Sobald die Masse ausgekühlt ist, werden damit die Buchteln gefüllt.

TIPPS von HANA RIGO

Sie lässt die Zutaten der Mohnfülle in schwarzem Kaffee aufkochen. Erstens bleibt dadurch die schöne, dunkle Farbe des Mohns erhalten und zweitens hält die Fülle länger ohne ranzig zu werden.

Buchteln kann man problemlos einfrieren.