

Dukatenbuchteln

Zutaten:

250g Milch, lauwarm
50g Zucker
25g Germ
500g Mehl
1 Prise Salz, 1 Schuss Rum
½ Vanilleschote, ausgekratzt
1 Prise Zimt
1 Ei
1 Dotter
50g Butter, geschmolzen
Butter zum Bestreichen
Kristallzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- 1.) Die Germ in das Mehl mischen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten (am besten 6-7 Minuten in der Küchenmaschine).
- 2.) Den Teig für 15 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in einer großen Schüssel gehen lassen. Anschließend fingerdick auf etwas Mehl ausrollen.
- 3.) Mit einem runden Ausstecher kleine Buchteln ausstechen. Die könnt ihr jetzt mit Powidl füllen oder auch einfach so in eine Form setzen und später mit einem Röster eurer Wahl servieren.
- 4.) Eine Form mit reichlich Butter ausstreichen und die ausgestochenen Buchteln akkurat einsetzen. Danach wieder mit Butter bestreichen und aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 5.) Im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten bei 175°C backen. Danach noch heiß ein weiteres Mal mit Butter bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen.