

Tiroler Buchteln

Zutaten:

200 ml Milch
75 g Butter
500 g Mehl
1 Pack. Trockenhefe
75 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
50 g Butter, geschmolzen, zum Begießen

Und so geht's:

1. Milch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen.
2. Mehl, Salz, Trockenhefe, Zucker und Vanillezucker zu einem Teig anrühren.
3. Das Butter-Milch-Gemisch sowie ein Ei dazugeben und den Teig einige Minuten durchkneten. Anschließend an einem warmen Ort eine Stunde lang ruhen lassen.
4. Den Teig erneut durchkneten, zu einer Rolle formen und in Stücke von ca. 40g schneiden.
5. Die Teigstücke auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und in die Mitte jeweils einen TL Konfitüre geben.
6. Die Teigstücke über der Marmelade zusammendrücken und zu Kugeln rollen.
7. Eine Spring- oder Auflaufform einfetten und die Teigbällchen hineinsetzen. Die Buchteln müssen weitere 20 Minuten aufgehen, bevor sie gebacken werden können.
8. Die Buchteln vor dem Backen mit heißer Butter übergießen und dann bei 180° Ober-/Unterhitze für 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Buchteln lauwarm genießen und leicht mit Puderzucker bestreuen!

Viel Spaß beim Ausprobieren!