

Buchteln wie bei Oma

von Sandra Kaspar und Anja Filges aus Münster

Zutaten für den Hefeteig:

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe (es geht auch frische)
50 g Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch (lauwarm)
2 Eier (Größe M)
Abrieb einer halben Zitrone

Außerdem:

50 g zerlassene Butter
1 Glas Pflaumenmus
Eine Kastenform (alternativ eine runde Springform)
Nach Geschmack: Puderzucker und Vanillesoße zum Servieren

Zubereitung:

Zunächst alle Zutaten für den Hefeteig zusammen in eine Schüssel geben und einige Minuten kräftig durchkneten, bis der Teig anfängt zu atmen. Danach muss der Teig sich eine halbe Stunde zugedeckt und warm ausruhen, damit er aufgehen kann.

Danach den Teig nochmal kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Diese wird dann in 16 gleichgroße Stücke geschnitten. Jedes einzelne Stück wird nun mit der Hand etwas plattgedrückt. Darauf kommt dann ein großer Löffel voll mit Pflaumenmus. Die Füllung wird mit dem Teig rundherum wie in einem Ball eingeschlossen. Jeder kleine Ball wird nun rundherum mit Butter eingeschmiert und in eine Kasten- oder Springform gelegt. Ruhig eng aneinander, denn die Butter verhindert das zusammenkleben. Jetzt kann sich der Teig noch einmal ein halbes Stündchen in Ruhe gehen lassen, bevor er dann in den vorgeheizten Ofen geschoben wird. Dort wird er bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze für 25 – 30 Minuten gebacken.

Nach Belieben anschließend mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesoße servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!