



Buchteln mit Himbeerfüllung

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

Milch	175 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	175 g
Weizenmehl, Type 405	350 g
Salz	
Butter	50 g
Eier	2 St.
Himbeeren, frisch	250 g
Bio Zitronen	1 St.
Joghurt, natur	200 g
Crème fraîche	100 g
Vanillinzucker	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, kleine Auflaufform

1. In einem Topf 125 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel 100 g Zucker, Mehl, Salz und gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Himbeeren waschen, ggf. verlesen. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel die Hälfte der Himbeeren mit 25 g Zucker und Zitronenschale mischen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 8 Stücke teilen. Zu Kugeln formen, etwas flach drücken und jeweils einige marinierte Himbeeren daraufgeben. Teig darum zu Kugeln schließen. Dicht an dicht in eine gefettete Auflaufform (ca. 15 x 20 cm) setzen und zugedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf restliche Milch mit übrigem Zucker verrühren. Buchteln damit bepinseln und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen, nach der halben Backzeit nochmals bepinseln.
6. Inzwischen in einer Schüssel Joghurt mit Crème fraîche und Vanillinzucker verrühren. Joghurtcreme und übrige Himbeeren zu den Buchteln servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	393 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	10 g