



# Buchteln mit Pflaumenfüllung und Pflaumenkompott

Zeit gesamt  
🕒 2h

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Milch	65 ml
Hefe, frisch	12 g
Zucker	30 g
Butter	15 g
Weizenmehl, Type 405	125 g
Eier	1 St.
Salz	
Pflaumen	200 g
Honig	30 g
Pflaumenmus	50 g
Schlagsahne	50 g
Zimt	0.25 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, kleine Pfanne, große Auflaufform, Pinsel

1. In einem Topf Milch auf niedriger Stufe lauwarm erwärmen. 10 g Zucker und zerbröckelte Hefe darin auflösen und anschließend ca. 10 Min. gehen lassen. In einer Pfanne 10 g Butter zerlassen und abkühlen lassen. Hefemilch, Mehl, 15 g Zucker, Ei, Salz und flüssige Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. In einem Topf mit 50 ml Wasser und 15 g Honig auf mittlerer Stufe aufkochen, Pflaumenspalten zugeben und ca. 8 Min. weich garen. Das Pflaumenkompott anschließend abkühlen lassen.
3. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Hefeteig auf wenig Mehl nochmals durchkneten. In 8 gleichmäßige Stücke teilen, rund formen und flachdrücken. Jeweils 1 gehäuften TL Pflaumenmus in die Mitte setzen und Teig darum zu einer Kugel formen. Buchteln dicht an dicht in eine mit übriger Butter gefettete Auflaufform setzen und erneut 15 Min. zugedeckt gehen lassen.
4. In einer Schüssel Sahne mit 2 TL Zucker verrühren, Buchteln mit der Hälfte bepinseln. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der halben Backzeit mit übriger Sahne bepinseln. Restlichen Zucker mit Zimt mischen. Buchteln warm oder kalt mit Pflaumenkompott servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	290 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	7 g