



# Buchteln mit Zwetschgenfüllung

Zeit gesamt  
2h 20minZubereitungszeit  
45minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 8 Portionen

Hefe, frisch	42 g
Wasser	20 g
Zucker	130 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Eier	1 St.
Milch	250 g
Salz	1 TL
Butter	170 g
Zwetschgen	15 St.
Zimt	1 TL
Puderzucker	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Küchenmaschine, Ofenform 32 cm

Durchmesser

### 1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und 80 g Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Mehl, Ei, die warme Milch und zuletzt das Salz und 120 g weiche Butter hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen oder der Küchenmaschine (34°C O/U mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etwa die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

### 2. Füllung

Halbiere die Zwetschgen, entkerne sie und verrühre sie in einer Schüssel mit Zimt und 50 g Zucker. Stelle sie bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

### 3. Buchteln füllen und backen

Fette eine große Ofenform mit etwas Backtrennspray oder Butter. Teile den Teig in 15 gleich große Portionen und forme sie jeweils zu einer Kugel. Öffne jede Kugel, indem du sie leicht flach drückst, lege zwei Zwetschgenhälfte hinein und verschließe den Teig mit den Fingerspitzen, sodass die Füllung vollständig verschlossen ist. Lege die Buchteln mit etwas Abstand in die gefettete Ofenform. Schmilz 50 g Butter in der Mikrowelle oder

einem Topf und bestreiche die Buchteln damit. Stelle sie dann in den kalten Ofen. Die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Backe die Buchteln bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Schalte gerne die Dampfstoß Stufe 1 dazu, falls dein Ofen diese Funktion hat.

#### 4. Servieren

Nimm die Buchteln aus dem Ofen, bestreue sie mit dem Puderzucker und serviere sie noch warm. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	536 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	20 g