SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Buchteln | Zwetschgen | Kaiserschmarrnzucker

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 2 h 25 min

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Blech(e)

Eierlikör-Hefeteig

200 g Butter

0.5 Würfel Frische Hefe

50 ml Warmes Wasser

540 g Weizenmehl, Typ 550

2 Eier, Gr. L

1 Teelöffel Bourbon Vanillezucker

70 g Zucker

1 Prise(n) Salz

120 ml Warmer Eierlikör

Weiche Butter für die Form Mehl für die Teigverarbeitung

Füllung

Etwas Kaiserschmarrnzucker

150 g Zwetschgenmus Evtl. etwas Rum Flüssige Butter

Reichlich Puderzucker und warmer Eierlikör

Hefeteig

1. Butter in einem kleinen Topf erwärmen (nicht wärmer als 40°C), dabei vollständig schmelzen lassen.

2. Die Hefe in ca. 50 ml warmes Wasser auflösen.

3. Nun Mehl, Eier, Vanillezucker, Zucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel mischen, die aufgelöste Hefe, den warmen Eierlikör sowie die flüssige Butter (etwa 30 g Butter zurückhalten!) zugeben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder dem Handrührer zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Den Teig zu einer Kugel Rundschleifen und zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 60 min gehen lassen.

In der Zeit:

1. Auflaufform mit weicher Butter ausstreichen und mit reichlich Kaiserschmarrnzucker ausstreuen. Wer möchte, kann das Zwetschgenmus mit etwas Rum verrühren!

2. Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.

3. Hat der Hefeteig nach der Gehzeit sein Volumen deutlich vergrößert, so wird er auf der bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen sorgsam flachgedrückt und mit dem Rollholz etwa 1 cm dick ausgerollt. Jetzt mit dem Ausstecher 10 cm große Taler ausstechen, jeweils in die Mitte etwa 1 TL Zwetschgenmus geben, den Teig an den Seiten gleichmäßig hochziehen und gut verschließen.

4. Die gefüllte Buchtel mit dem Verschluss nach unten mit etwas Abstand in die Auflaufform setzen. So weiter verfahren, bis aller Teig verbraucht ist. Jetzt die Buchteln nochmals abgedeckt für etwa 30 Min. gehen lassen. Vor dem Backen mit restlicher flüssiger, (… und wichtig warmer!) Butter bepinseln, dann mit reichlich Kaiserschmarrnzucker bestreuen und für ca. 25 Min. auf der mittleren Einschubleiste goldbraun backen.

5. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und mit nicht zu wenig Puderzucker bestreuen. Pro Portion 3 Buchteln in einem tiefen Teller mit etwas (oder etwas mehr) warmen Eierlikör, am besten mit einer Tasse frischem Kaffee servieren und sofort genießen!