



Buchteln mit Pflaumenmus

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alpenländisch - klassisch - heiß geliebt, immer wieder lecker

Zutaten

- Für ca. 8 Buchtelteig:
- 275 g Mehl, gesiebt
- 1 ganzes Ei
- 75 g Zucker
- 25 g weiche Butter
- 100 ml warme Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 1/8 l warme Milch und 2 El Zucker mit 5 El geschmolzener Butter
- Für die Füllung:
- Ca. 8 gehäufte TL Pflaumenmus
- 2 EL ganze Mandeln, gehackt
- ½ l Gekonntgekocht Vanille Sauce

Zubereitungsart

Schritt1

De Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft: 175°C, eine ausreichend große Auflaufform mit Butter austreichen.

Schritt2

Die Hefe in der lauwarmen Milch mit dem Zucker zerfallen lassen, in das Mehl eine kleine Mulde drücken.

Schritt3

Die Butter als Flöckchen auf dem Rand verteilen und mit der Hefe - Milchemischung, dem Ei, mittels

Knethaken vermengen.

Schritt4

Heraus nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten.

Schritt5

Zu Einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 min. aufgehen lassen. Danach noch einmal mit bemehlten Händen noch einmal durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden.

Schritt6

Rund, etwa 10 cm groß flach drücken und eine je Tl Pflaumenmus in die Mitte setzen. Verschließen und zu Buchteln formen, mit der Naht nach unten in die Auflaufform setzen.

Schritt7

Noch einmal abgedeckt 30 min. aufgehen lassen.

Schritt8

1/8 l Milch und 2 EL Zucker mit 5 El geschmolzener Butter erwärmen und über die Buchteln gießen, 25 - 30 min. backen, evtl. nach der Hälfte der Backzeit abdecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit Puderzucker bestäuben und mit den Mandeln bestreuen und warmer Gekonntgekocht Vanille Sauce servieren

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** buchteln, Hefe, heiß geliebt, mandeln, Pflaumenmus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buchteln-mit-pflaumenmus/>