

Buchteln

Kategorie: Mehlspeisen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Zutaten

500 g Weizenmehl Typ 550

75 g Zucker

1 Trockenhefe

Päckchen

1 Prise Salz

1 Ei

1 EL abgeriebene
Zitronenschale

50 g Butter

250 ml Milch

12 Pflaumen oder
Zwetschgen

1 Milch

1 Vanillesaucenpulver

Päckchen

1 EL Zucker

(Angaben für 4 Personen)

Buchteln sind eine ursprünglich böhmische Spezialität, die mit Vanillesauce serviert wird. Sie schmecken als süßes Hauptgericht oder zum Dessert oder Nachmittagskaffee.

Zubereitung

Das Ei in eine Schüssel schlagen, Mehl, Zucker und Hefe dazugeben. Dann die lauwarme Milch und das weiche Fett dazu geben und alles gut verkneten. Den Teig mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig ausrollen und in Quadrate schneiden. Jeweils eine Pflaume auf ein Teigviereck legen. Die Pflaume im Teig «verpacken» und alle Buchteln nebeneinander in eine gefettete Backform geben. Bei 200°C etwa 30 bis 35 Minuten backen. Währenddessen Vanillesauce mit Milch und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und zu den Buchteln reichen.

