



Rezept

„Buchteln“

von Brigitte Winkel, nachgebacken von Sophie Scaramuzza
 Für eine Gratin-Form

In einem Schälchen wenig Milch mit 2 Esslöffeln Zucker und der Trockenhefe verrühren. Das Ganze abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die restliche Milch für den Teig mit der Butter leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Flüssigkeit darf keinesfalls heiss sein. Nur lauwarm.

Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Werden tiefgefrorene Hälften verwendet, dann brauchen diese nicht in Stücke geschnitten zu werden. Die Aprikosen mit der Orangenschale und Zucker (Hier habe ich „Augenmass“ benutzt – also ca. 4-5 Esslöffel) 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Dabei immer wieder umrühren.

Mehl und Salz in einer separaten Schüssel vermischen und in der Mitte eine Mulde formen.

Die Hefe und die lauwarme Butter-Milch-Mischung zum Mehl giessen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, einfach etwas mehr Mehl begeben.

Den Teig mit einem Tuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die 250 ml Milch, 50 Gramm Butter und 25 Gramm Zucker in einem Topf leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Zur Seite stellen.

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig in 10-12 gleich grosse Stücke teilen und rund formen. Die Teigstücke ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Teelöffel Aprikosenkonfitüre füllen. Das Teigstück vorsichtig zusammenfalten und mit der Öffnung nach unten in eine gefettete und gezuckerte (2 EL) Gratinform geben.

Wenn alle Kugeln in der Form liegen, den Guss aus Milch, Butter und Zucker darübergiessen und die Buchteln in der Mitte des Ofens für 35-40 Minuten backen.

Teig

500 g Mehl
 1 Prise Salz
 1 Päckchen Trockenhefe
 2,5 dl Milch
 100 g Zucker, weiss
 80 g Butter

Füllung

6 Aprikosen, frisch
 oder 12 gefrorene Aprikosenhälften
 etwas Zucker
 ½ Teelöffel abgeriebene
 Orangenschale

Guss

2,5 dl Milch
 50 g Butter
 25 g Zucker

ausserdem

80 g Butter und
 4 Esslöffel Zucker, braun für die
 Form

Tipp: Alle 15 Minuten können die Buchteln mit flüssiger Butter bestrichen werden – das macht die Oberfläche schön braun.

Tipp von Brigitte:

„Da dem Hefeteig, anders als beim Zopfteig, nebst Milch noch Eier zugefügt werden, wird der Teig klebrig und glänzend. Beim Formen nicht verzweifeln – zum Verarbeiten einfach die Hände in flüssige Butter tauchen und die Buchteln in der Hand füllen und zusammenfügen.“

