

Buchteln mit Aprikosenkonfitüre aus dem Bräter

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 dl Milch
- 20 g Hefe
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- ½ Zitrone (Schale)
- 100 g Butter (flüssig)
- 150 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch mit der Hälfte der Butter auflösen.

Das Gemisch mit dem Mehl, dem Zucker, den Eiern, der Prise Salz und der Zitronenschale vermischen und mit der Teigmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig eine gute Stunde zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in ca. 16 gleich grosse Stücke teilen.

Die einzelnen Teile zu einer Kugel formen und anschliessend flach drücken.

Auf jede flachgedrückte Kugel kommt ein Teelöffel Aprikosenkonfitüre. Danach die Kugeln gut verschliessen und in den mit Backpapier belegten Bräter dicht aneinanderreihen.

Mit dem Backpinsel die Kugeln mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen.

Die Kugeln nochmals 20 Minuten im geschlossenen Bräter ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Buchteln im geschlossenen Bräter 20 Minuten backen, anschliessend den Deckel des Bräters entfernen und die Buchteln nochmals 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Buchteln abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit warmer Vanillesauce servieren.