

## Buchteln (für 20 Stück)

### Rezept-Info:

Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	100-115 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

### Zutaten:

250 ml	Milch	100 ml	Sahne
50 g	Butter	2 Pck.	Trockenhefe
660 g	Mehl	60 g	Zucker
2	Eier	2	Eigelb
1 Pck.	Vanillinzucker	1 Prise	Salz
100 g	Butter für den Bräter		<b>Füllung:</b>
		300 g	Zwetschngen- oder Pflaumenmus

### Zubereitung:

Milch, Sahne und Butter vermischen und leicht erwärmen. Mit Trockenhefe, Mehl, Zucker, Eiern, Eigelb, Vanillinzucker und Salz mit einer Küchenmaschine bei niedriger Einstellung 6-8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben und im Automatikprogramm „Kuchen / Hefeteig gehen lassen / 15 Minuten aufgehen“ gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Butter in einem Bräter auf dem Kochfeld bei niedriger Einstellung schmelzen. Teig leicht durchkneten und in 20 Portionen à ca. 65 g teilen. Jedes Teigstück in der Handfläche auseinander drücken, mit 1 Teelöffel Zwetschgenmarmelade füllen und vorsichtig über der Marmelade zusammendrücken. Mit der Naht nach unten in den Bräter in die geschmolzene Butter setzen. Buchteln zugedeckt und bei Raumtemperatur 20 Minuten erneut gehen lassen. Dialoggarer vorheizen. Buchteln im vorgeheizten Dialoggarer backen.

**Einstellung Dialoggarer:** Betriebsart: M Chef + Heißluft plus, Temperatur: 190°C, Gourmet Units: 180, Intensität: stark, Garzeit: 24 Minuten, Vorheizen: ein, Crisp function: aus, Ebene: 2

TIPP: Buchteln nach dem Backen je nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben oder noch warm mit Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.