

BUCHTELN ÖSTERREICHISCHES KONDITOR-REZEPT by Daninas Dad



Zutaten feiner Germteig (für ca. 24 Buchteln)

500 g Mehl
50 g Feinkristallzucker
50 g Butterschmalz für Teig + 20 g für Backform
1 Packung Trockenhefe (7 g), entspricht ca. ½ Würfel Germ)
290 ml Milch
1 Ei
Abrieb einer Zitronenschale
Prise Salz
50 g Rosinen
3 cl Rum

Zubereitung

50 g Rosinen in **3 cl Rum** einweichen.

500 g Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine kleine Mulde formen und **50 g Zucker** in die Mitte der Mulde füllen.



1 Packung Trockenhefe auf den Zucker leeren und ca. **5 EL warme Milch** zugeben.

Tipp: Die Milch soll ca. 25-30 Grad haben und nicht heißer sein, da sonst die Hefekulturen zerstört werden und der Teig nicht mehr aufgeht.

Etwas vom **Mehl** über der Hefe verteilen.

Mit einem Tuch abdecken und an einen warmen Ort stellen (bis max. 40 Grad!), damit ein Dampferl reifen kann.



Wenn sich ein Dampferl gebildet hat, eine **Prise Salz**, **Zitronenabrieb**, ein **Ei**, **restliche Milch** und **50 g zimmerwarmes Butterschmalz** zufügen.



Alle Zutaten in der Schüssel vermengen und dann - am besten direkt auf der Tischplatte - zu einem glatten, geschmeidigen Teig abschlagen. Anschließend den Germteig leicht bemehlen, wieder in die Schüssel geben und zudecken. Den Germteig ca. 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen.



Hat der Germteig deutlich an Volumen zugenommen, die eingeweichten Rosinen mit dem Rum einschlagen. Nochmals 45 Minuten gehen lassen!



Den Teig in gleich große Stücke teilen (unbedingt abwiegen!) und zu Kugeln formen.



In eine Auflaufform (bzw. geeignete Töpfe oder Reindln) üppig mit Butterschmalz einfetten.

Die Teigkugeln in die Backform setzen. In die Zwischenräume noch ein paar Butterflöckchen verteilen. Die Rohnudeln müssen jetzt noch einmal zugedeckt für ca. 30 min. gehen.

In der Wartezeit den **Ofen auf 180 Grad vorheizen**, Ober-/Unterhitze.

Sind die Teigstücke schön aufgegangen, die Backform auf **unterer Schiene** ins vorgeheizte Rohr schieben und für **ca. 25 bis 30 Minuten** goldbraun backen.

Gleich nach dem Herausnehmen aus dem Rohr die Buchteln mit **Milch** bepinseln, damit ein schöner Glanz entsteht.



Fertig ist das Hexenwerk!

Zum Frühstück wärmen wir die Rohnudeln leicht an und tauchen sie mit der Unterseite in Kristallzucker.
Als Dessert gibt es die Buchteln mit warmer Vanillesauce!