

Zutaten

- 250 g Mehl
- 12 g Hefe
- 100 ml Milch
- 35 g Butter
- 35 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanillestange
- Schalenabrieb von ½ unbehandelten Zitrone
- 1 Ei
- Eigelb zum Bestreichen

Backen, Kuchen

Buchteln

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstliche Buchteln! Jetzt nachkochen und den süßen Genuss erleben – bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Milch erwärmen und die Butter darin auflösen, dann die Hefe hinzugeben und gut verrühren. Darauf achten, dass die Milch nur lauwarm ist, wenn die Hefe hinzukommt. Die übrigen Zutaten
2. zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben und gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Evtl. noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend kleine Stücke abstechen und rundwirken. Die einzelnen Buchteln nun dicht an dicht in eine gefettete Springform setzen und mit Eigelb bestreichen. Im Backofen bei 40 °C nochmals 15 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- Unterhitze ca. 20 Minuten backen.