

Dinkel-Buchteln

Mit Marillenmarmelade und Vanillesauce

Rezepttipp von Familie Ganahl, Verwall Appartement in Wald am Arlberg

Zutaten:

- 500 g helles Dinkelmehl (es kann auch griffiges Weizenmehl verwendet werden)
- 1 Pkg. Trockengerst
- 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 70 g Butter
- 2 Eidotter
- Marillenmarmelade
- Butter zum Bestreichen
- Vanillesauce (1-2 Pkg. Vanillepudding-Pulver, Milch, Zucker)



Zubereitung:

- Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen: Mehl, Trockengerst, Vanillezucker, Staubzucker (sieben), Salz
- Milch mit Butter leicht erwärmen, sodass die Butter schmilzt. Danach das Eigelb einrühren.
- Butter-Milch-Eigemisch zu den trockenen Zutaten untermengen und zu einem Teig verrühren/kneten.
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen. Danach nochmal zusammenschlagen und erneut ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Den Germteig in 12 Stücke aufteilen, Kugeln formen, flach drücken und in der Mitte mit einem Teelöffel Marillenmarmelade füllen. Vorsichtig zusammenfalten, rundherum mit Butter bestreichen und in eine befettete Auflaufform dicht aneinander schichten.
- Danach die Buchteln erneut ca. 15 min gehen lassen.
- Vor dem Backen die Buchteln nochmals mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C Unter-Oberhitze ca. 40 Minuten backen.
- Danach die Buchteln mit Staubzucker bestreuen und mit warmer Vanillesauce servieren.

Geheimtipp: Generell werden Buchteln mit Weizenmehl hergestellt, da diese besser aufgehen und noch flaumiger werden. Ich liebe jedoch den vollmundigen Geschmack vom Dinkelmehl und mache sie nur auf diese Weise. Bianca Ganahl.