

# DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

JUNG  
BÄCKT  
TRADITION.

## BUCHTELN MIT POWIDL

### ZUTATEN FÜR 15 STÜCK

360g Weizenmehl  
115ml Milch  
1 Pkg. Hefe  
50g Zucker  
60g Butter  
1 Ei

1 Dotter  
1 Schuss Rum  
Schale von einer halben Zitrone  
1 Prise Salz  
Öl zum Backen

**FÜR DIE FÜLLUNG:** Powidl

### UND SO GEHT'S:

1. 100g Mehl mit Milch und Hefe zu einem Teig mischen und 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten gemeinsam mit der Mehl-Mischung in der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich vollständig von der Schüsselwand bzw. den Händen löst. Weitere 25 Minuten zugedeckt gehen lassen.
3. Den Teig in 15 gleich große Stücke teilen und zu Flecken ausrollen. Mit Powidl füllen, gut schließen, die komplett geschlossene Seite in Öl tauchen und mit der Verschlussseite nach unten in die Backform setzen.
4. Weitere 45 Minuten im leicht geheizten Ofen (auf niedrigster Stufe) oder an einem warmen Ort stehen lassen. Erst wenn die Buchteln gut aufgegangen sind, zum Backen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten in den Ofen geben.

### AMIRS TIPP

Am besten warme Vanillesauce zu den Buchteln essen.



Amir, 3. Lehrjahr