REGIONAL & HANDGEMACHT

Buchteln mit Apfel-Zimt-Füllung

Zutaten

Für 12 Stück, gebacken in einer Form mit den Maßen 25 cm x 30 cm

FÜR DEN TEIG
500 g Weizenmehl (Typ 550)
5 g frische Hefe
50 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
225 ml Milch
75 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG
5 mittelgroße Äpfel
Saft 1 Zitrone
60 g Rosinen
60 g geröstete Mandelsplitter
40 g Zucker
1 TL Zimt

ZUM EINSTREICHEN
20 g geschmolzene Butter

Zubereitung

Für den Teig zunächst Milch und Butter erhitzen, abkühlen lassen, etwas lauwarme Milch abnehmen und darin die Hefe auflösen. Mehl mit Zucker und Salz vermischen und die flüssigen Zutaten einrühren, bis sich ein elastischer Teig ergibt. Das dauert etwa fünf Minuten.

Den Teig bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen, dann im Kühlschrank abgedeckt weitere 12 Stunden ruhen lassen.

Für die Füllung Äpfel schälen, klein schneiden, Mandelsplitter anrösten und diese Zutaten zusammen mit Rosinen und Zimt drei Minuten erwärmen.

Den Teig Zimmertemperatur annehmen lassen, auf einer leicht bemehlten Fläche in 12 Teile teilen, diese rund wirken und die Kugeln fünf Millimeter dünn ausrollen.

Einen Esslöffel der Apfel-Füllung in die Mitte setzen, die Ränder oben zusammenführen, zusammendrücken, mit der Naht nach unten in eine gebutterte Form setzen, mit etwas zusätzlicher geschmolzener Butter einstreichen, weitere 30 Minuten gehen lassen.

Die Buchteln bei 210 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen. Ausgekühlt mit etwas Puderzucker bestäuben, fertig!

Zubereitungszeit (ohne Back- und Ruhezeiten): 50 Minuten / reine Backzeit: circa 25 Minuten / Backtemperatur: 210 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: Leicht erwärmt haben uns die Buchteln auch am zweiten Tag noch sehr gut geschmeckt. Das Innere ist schön weich und fluffig geblieben.