



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## Powidel Buchteln

### Zutatenliste

20 g Hefe  
100 ml Milch  
300 g Mehl  
50 g Zucker  
70 g Butter, zerlassen  
1 Ei, 2 Eigelb  
3 g Salz  
0,25 L Zitrone, abgeriebene Schale

### Für die Füllung

100 g Pflaumenmus  
2 g Zimt  
50 g Butter  
Puderzucker

### Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben. Milch leicht erwärmen und in einen Rührbecher gießen. Zucker und zerbröckelte Hefe dazu und alles zusammen so gut verrühren, bis sich die Hefe weitgehend aufgelöst hat. So lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Mit einem feuchten Küchentuch (damit der Teig oben nicht antrocknet) abdecken, an einen warmen Ort stellen und um das Doppelte aufgehen lassen. (Kann 2 Stunden dauern.)

Eine Backunterlage mit Mehl bestreuen und den gegangenen Hefeteig darauf geben und diesen von Hand nochmals durchkneten.

Teig zu einer rechteckigen Platte von 15 x 30 cm ausrollen. Daraus 9 Quadrate von 10 x 10 schneiden. Das mit Zimt verbesserte Pflaumenmus als Füllung auf den Teigstücken verteilen. Jeweils die vier Enden über das Pflaumenmus legen, gut verschließen, mit den Rändern nach unten in eine ausgebutterte Backpfanne legen, mit restlicher zerlassener Butter beträufeln und an einen warmen Platz 20 Minuten gehen lassen.

Die Buchteln im mittelheißen Ofen 40 bis 45 Minuten goldgelb backen, aus der Backpfanne stürzen und ausgekühlt mit Zucker bestäubt servieren.

Buchteln können auch mit Marmelade, Zwetschgen, Aprikosen, Mohn oder Quark gefüllt werden; die Bezeichnung richtet sich nach der Füllung.

**Guten Appetit!**