

EIN BACKREZEPT

von Gerti Dombrowski aus Ihrer Heimat Kärnten

„BUCHTELN à la Gerti“



Die Zutaten:

- 500 Gramm Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Salz u. 2 Esslöffel Zucker
- 2 Eier
- 300 Milliliter Milch
- 130-150 Gramm Butter für den Teig
- 130-150 Gramm Butter für das spätere Eintauchen der Klöße
- Marillen oder Aprikosen oder Marmelade je nach Wunsch

Zubereitung:

- das Mehl und etwas Salz in eine Schüssel geben
- 150 Milliliter Milch in einem Behältnis (gr. Tasse o. Schlüssel) lauwarm erwärmen und darin den Zucker einrühren
- den Hefewürfel in die warme Milch ein bröseln und weiter umrühren, bis alles aufgelöst ist
- die 2 Eier aufschlagen, Butter für den Teig zerlassen
- in das Mehl in der Schüssel eine Kuhle drücken und darin die lauwarme Milch (mit dem aufgelösten Zucker und der Hefe) eingießen
- mittels eines Holzlöffels nur in die Kuhle vorsichtig die Milch einrühren bis ein dicker Brei darin entsteht
- diesen Brei für ca. **10 Minuten an einem warmen Ort stellen**, damit die Hefe wirken kann!!
- anschließend mit einem Handmixer diesen Brei mit dem restlichen Mehl verkneten und dabei die aufgeschlagene restliche warme Milch einrühren, erst danach die zerlassene Butter eingießen bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
- danach über den fertigen Teig etwas Mehl streuen und diesen anschließend **45 Minuten an einem warmen Ort ruhen und gehen lassen**

EIN BACKREZEPT

von Gerti Dombrowski aus Ihrer Heimat Kärnten

„BUCHTELN à la Gerti“



- nach 45 Minuten:
- in einer Tasse o.ä. die weiteren 130-150 Butter zerlassen
- den Backofen auf 180 Grad einschalten und erwärmen
- ein Holzbrett mehlieren
- die aufgegangene Teigmasse nochmals durchkneten und auf dem Holzbrett zu einer Rolle ausrollen, bis diese ein Durchmesser von ca. 2-3 cm aufweist
- die Teigrolle in 2-3 cm große Scheiben schneiden
- diese mit dem Mehl leicht bestäuben und mit der Hand etwas auseinanderziehen
- dann mit einem Teelöffel mitten die Teigscheibe je nach Geschmack Marillen, Aprikosen oder Marmelade füllen
- die gefüllte Teigscheibe zu einem Kloß schliessen
- den geschlossenen Teigkloß mit der Spitze nach unten die vorbereitete zerlassene Butter eintauchen
- den Kloß auf einem Backblech (nicht einfetten!!) legen und so mit allen Teigscheiben verfahren.
- das Backblech mit den eingetauchten Teigklößen in den vorgeheizten Backofen schieben
- die Backzeit dauert ca. 15-20 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad **(den Ofen zur Kontrolle nicht öffnen!!)**
- anschließend die Klöße, **jetzt Buchteln**, auf dem Backblech leicht auskühlen lassen

- wer mag, kann noch Vanillesoße darüber gießen -

Guten Appetit!!

Für Rückfragen zum Rezept steht Fr. Dombrowski gerne zur Verfügung.
Sie ist über Hr. Bobiatynski, Mail: e.bobiatynski@vinzentiuskirche.de zu erreichen.