

# Buchteln mit Pflaumenmus

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alpenländisch - klassisch - heiß geliebt, immer wieder lecker

## Zutaten

- Für ca. 8 Buchtelteig:
- 275 g Mehl, gesiebt
- 1 ganzes Ei
- 75 g Zucker
- 25 g weiche Butter
- 100 ml warme Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 1/8 l warme Milch und 2 El Zucker mit 5 El geschmolzener Butter
- Für die Füllung:
- Ca. 8 gehäufte TL Pflaumenmus
- 2 EL ganze Mandeln, gehackt
- ½ l Gekonntgekocht Vanille Sauce

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft: 175°C, eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen.

### Schritt2

Die Hefe in der lauwarmen Milch mit dem Zucker zerfallen lassen, in das Mehl eine kleine Mulde drücken.

### Schritt3

Die Butter als Flöckchen auf dem Rand verteilen und mit der Hefe - Milchmischung, dem Ei, mittels

Knethaken vermengen.

#### **Schritt4**

Heraus nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten.

#### **Schritt5**

Zu Einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 min. aufgehen lassen. Danach noch einmal mit bemehlten Händen noch einmal durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden.

#### **Schritt6**

Rund, etwa 10 cm groß flach drücken und eine je Tl Pflaumenmus in die Mitte setzen. Verschließen und zu Buchteln formen, mit der Naht nach unten in die Auflaufform setzen.

#### **Schritt7**

Noch einmal abgedeckt 30 min. aufgehen lassen.

#### **Schritt8**

1/8 l Milch und 2 EL Zucker mit 5 El geschmolzener Butter erwärmen und über die Buchteln gießen, 25 - 30 min. backen, evtl. nach der Hälfte der Backzeit abdecken.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Mit Puderzucker bestäuben und mit den Mandeln bestreuen und warmer Gekonntgekocht Vanille Sauce servieren

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** buchteln, Hefe, heiß geliebt, mandeln, Pflaumenmus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buchteln-mit-pflaumenmus/>