

## Steinpilz-Buchteln

### **Buchteln:**

20 g Germ  
100 ml Milch  
1 EL Obers  
330 g Weizenmehl  
15 g Staubzucker  
1 Ei  
1 Dotter  
Salz  
30 g Butter

### **Fülle:**

200 g Steinpilze  
50 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 Blätter Salbei gehackt  
1 TL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** 20 g Germ und Salz in das lauwarme Gemisch aus 100 ml Milch und 1 EL Obers geben und 110 g Weizenmehl einrühren. Das Dampfl so lange gehen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Risse bilden. Anschließend 15 g Staubzucker mit 1 Ei und 1 Dotter verrühren, mit 220 g Mehl, 30 g flüssiger Butter und dem Dampfl verrühren und zu einem Teig schlagen. An einem warmen Ort ruhen lassen. 50 g Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe fein hacken und leicht in Fett glacieren, dann 200 g gehackte Steinpilze und 2 gehackte Salbeiblätter dazugeben. Zum Schluss mit gehackter Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Germteil ca. 3 cm dick ausrollen und in 5 x 5 cm große Rechtecke schneiden. Mit der Steinpilzmasse füllen und in eine gebutterte Form setzen, dann auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Im Rohr bei 180° C ca. 30 bis 45 Minuten goldgelb backen.