

Tiroler Buchteln

750 g Mehl

120 g Zucker

120 g Butter

40 g Germ

3 Dotter , ca. ½ lt. Milch (lauwarm)

Vanilliezucker, Rum, Marmelade

Zubereitung: Mehl, zerlassene Butter und Dotter in den Rührkessel geben, lauwarme Milch mit dem Germ vermengen und dazu geben, Menge mit Knetarm vermischen, mit etwas Mehl vollenden, Teig anschließend 30 min. rasten lassen.

Aus dem ausgerollten Teig Quadrate schneiden, auf der Mitte einen Löffel Marmelade (am besten Marillenmarmelade) platzieren, die Ecken übereinander schlagen, zusammendrehen, mit Butter bestreichen und mit der Öffnung nach unten dicht in eine große Form setzen. Nochmals rasten lassen bis sie sich deutlich vergrößert haben. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 bis 45 Minuten goldgelb backen. Die Buchteln leicht abkühlen lassen, auf einen Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und sofort genießen.