

Buchteln mit Apfel-Zimt-Füllung

Zutaten (12 Stück)

75g weiche Butter
25g Zucker
1 Ei
250g Mehl
15g frische Hefe
1 TL Salz
125ml Milch

250g Äpfel
15g brauner Zucker
50ml Wasser
1 TL Zimt
2 TL Speisestärke



- 1) Rührt die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Ei schaumig. In eine andere Schüssel das Mehl hineingeben und eine Mulde formen. Die Hefe hinein bröseln. Das Salz verteilt ihr auf dem Mehlsrand. Erwärmt die Milch leicht und gießt sie dann über die Hefe in die Mehlmulde. Die Hefe ein wenig in der Milch verrühren und mit etwas Mehl vermischen. Es sollte eine weiche Masse entstehen. Das restliche Mehl lasst ihr am Rand. Deckt die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch zu und lasst den Vorteig etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen.
- 2) Die schaumige Ei-Butter-Masse unter den Vorteig rühren. Jetzt auch das restliche Mehl in der Schüssel mit in den Teig einarbeiten. Bestreut den Teig noch einmal mit etwas Mehl und lasst ihn erneut für 30 Minuten gehen.
- 3) Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Wasser und den braunen Zucker in einen Topf geben und das Wasser erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Apfelstücke hinein geben und so lange mitkochen bis sie ein wenig weicher sind, aber nicht zerfallen. Dann den Zimt hinzu geben. Die Speisestärke mit ein wenig Wasser verrühren und unter Rühren in den Topf zu den Apfelstücken geben. Die Masse leicht eindicken lassen.

- 4) Nehmt eine flache Form, die für den Backofen geeignet ist. Fettet und zuckert die Form. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- 5) Knetet den Teig noch einmal kurz durch und teilt ihn in 12 gleichgroße Teile. Ich nutze für gleichmäßige Teigportionen eine Waage. Die einzelnen Teigteilchen auf einer bemehlten Fläche leicht flach drücken und zwei Esslöffeln Apfel-Zimtcompott in die Mitte geben. Dann die Ränder anheben und über den Apfelstücken zusammendrücken.
- 6) Mit der glatten Seite werden die Buchteln nach oben in den Bräter oder die passende Form gelegt. Noch einmal 10 Minuten abgedeckt gehen lassen. Nun für etwa 20 Minuten in den Backofen schieben.
- 7) Wenn die Buchteln etwas abgekühlt sind, könnt ihr sie mit Puderzucker bestreuen. Vanillesauce schmeckt zu den Buchteln sehr lecker! 😊

© Fräulein Meer backt