




# Buchteln mit Kirschen

Leckere Buchteln (Rohrnodeln) mit Sauerkirschen (Weichseln) gefüllt.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Brat-/Auflaufform  
(24 x 32 cm):**

### Hefeteig:

350 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
600 g Weizenmehl  
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)

### Füllung:

400 g Sauerkirschen (Weichseln)  
oder 1 Gl. Schattenmorellen  
(Abtropfgew. 380 g)  
etwa 50 g Zucker

### Außerdem:

50 g Butter, Margarine oder  
Butterschmalz

## Wie backe ich Buchteln mit Kirschen?:

### 1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### 2 Füllung:

Sauerkirschen waschen und entsteinen oder Schattenmorellen auf einem Sieb abtropfen lassen.

### 3 Butter, Margarine oder Butterschmalz zerlassen und die Form damit ausstreichen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und zu Talern (Ø etwa 14 cm) ausrollen. Auf jeden Taler etwa 10-12 Kirschen geben und 1 TL Zucker darüberstreuen. Die Ränder über den Kirschen zusammenschlagen, festdrücken und die Teigstücke mit der Naht nach unten in die Form setzen. Zugedeckt noch einmal so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Danach die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Die Buchteln am besten heiß, nach Wunsch mit Puderzucker bestreut, servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Buchteln auch mit Äpfeln und Rosinen, Zwetschgen oder Pflaumen füllen.
- Regionaltypisch wird zu diesen Buchteln (Weichselnudla) Kartoffelsuppe serviert.
- Die Buchteln sind einfriergesegnet.

