

# Buchteln

Die leckeren süßen Hefebrotchen, auch Rohrnudeln genannt, sind ganz einfach selbstgemacht. Lauwarm serviert schmecken sie auch gefüllt garantiert jedem.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (etwa 30 x 20 cm):

Fett

### Hefeteig:

250 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma (aus Rö.)

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

### Außerdem:

50 g Butter

Puderzucker

## Wie backe ich klassische Buchteln?:

### 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Stücke zu Bällchen formen und nicht zu dicht nebeneinander in die Auflaufform legen. Butter zerlassen, die Teigbällchen damit bestreichen und sie nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

- 4 Die Buchteln nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

### Abwandlung für Buchteln mit Pflaumenmus:

Die Teigbällchen flach drücken, je 1 TL Pflaumenmus daraufgeben, mit dem Teig umschließen und wieder zu einer Kugel formen.

### Abwandlung für Buchteln mit Haselnussfüllung:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse klein schneiden, mit 1 Ei (Größe M) verrühren und 50 g gehobelte Haselnüsse unterrühren. Mit dem Teig umschließen und wieder zu einer Kugel formen.

### Abwandlung für Buchteln mit Fruchtfüllung:

Je 50 g getrocknete, gewürfelte Aprikosen und Pflaumen mit 3 EL Sherry tränken (am besten über Nacht), mit dem Teig umschließen und wieder zu einer Kugel formen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu Kompott oder Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) servieren.

