

Pikant gefüllte Buchteln

Mit herzhaft abgeschmecktem Hack gefüllter Hefeteig.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Hefeteig:

250 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
1 Ei (Größe M)

Füllung:

150 g Kürbis
50 g Porree (Lauch)
1 Zwiebel
Butter
50 g Speckwürfel
1 Apfel
250 g Hackfleisch (halb und halb)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
2 EL Semmelbrösel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

50 g Butter
1 Zwiebel
50 g Speckwürfel

Wie bereite ich herzhaft gefüllte Buchteln zu?:

1 Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Füllung zubereiten:

Kürbis putzen und raspeln. Porree waschen und fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen. Speckwürfel und das Gemüse darin etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze andünsten und dann abkühlen lassen. Apfel waschen, halbieren, entkernen und eine Hälfte beiseitelegen. Übrige Hälfte grob raspeln. Hackfleisch mit Crème fraîche, Semmelbröseln, Apfelraspel und der gedünsteten Speck-Gemüse-Mischung gut vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse etwa 24 gleich große Kugeln formen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Butter zerlassen. Die Hälfte im Kuchenblech verteilen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfelhälfte in Stückchen schneiden. Zusammen mit den Speckwürfeln im Kuchenblech verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 4 Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in etwa 24 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und flach drücken. Portionierte Füllung auf jedes Teigstück geben. Den Teig darüberklappen und fest zudrücken. Die Kugeln mit der Naht nach unten in das Kuchenblech setzen. Zugedeckt nochmals etwa 20 Min. gehen lassen. Danach mit übriger Butter bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Die Buchteln am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt ein Endivien- oder Feldsalat zu den gefüllten Buchteln.
- Wenn Sie kein Kuchenblech haben, bereiten Sie das Rezept in einer Springform (Ø 26 cm) zu.
- Die Buchteln sind einfriergeeignet.

