

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

500 g Mehl  
20 g Germ  
250 ml Milch  
Salz  
Vanillezucker  
60 g Zucker  
2 Stk. Eier  
Butter  
Marmelade

## Buchteln

**Zubereitung**

- Germ ins Mehl einbröseln, Butter, Zucker, VZ, Milch, Eier erwärmen, mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig aufgehen lassen.
- Danach in kleine gleichmäßige Stücke schneiden, jedes Stück mit Marmelade füllen, die Enden fest zusammendrücken.
- Butter in einer Form zergehen lassen, die Buchteln mit der Naht nach unten in die Form einlegen und im Rohr ca. 30 min bei 180°C goldgelb backen.
- Dazu serviert man Vanillesauce.

**Mein persönlicher Tipp**

Germteig lässt sich sehr gut mit Vollkornmehl herstellen. Die Hälfte der angegebenen Menge mit Dinkel- oder Weizenvollkornmehl ersetzen.:

**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

**Quellen:**

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*