



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

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

Buchteln



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*



Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

